SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

ESPRESSO MACHINE SEM 1100 E1

(GB)
ESPRESSO MACHINE
Operating instructions

(SE)
ESPRESSOMASKIN
Bruksanvisning

(PL)
EKSPRES DO KAWY
Instrukcja obsługi

(EE)
ESPRESSOMASIN
Kasutusjuhend

(DE) (AT) (BE) (CH)
ESPRESSOMASCHINE
Bedienungsanleitung

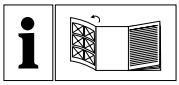
(FI)
ESPRESSOKEITIN
Käyttöohje

(DK)
ESPRESSOMASKINE
Betjeningsvejledning

(LT)
„ESPRESSO“ KAVOS APARATAS
Naudojimo instrukcija

(LV)
ESPRESO KAFIJAS AUTOMĀTS
Lietošanas pamācība

IAN 516806/516808/516812_2510



(GB)
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(FI)
Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

(SE)
Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

(DK)
Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(PL)
Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

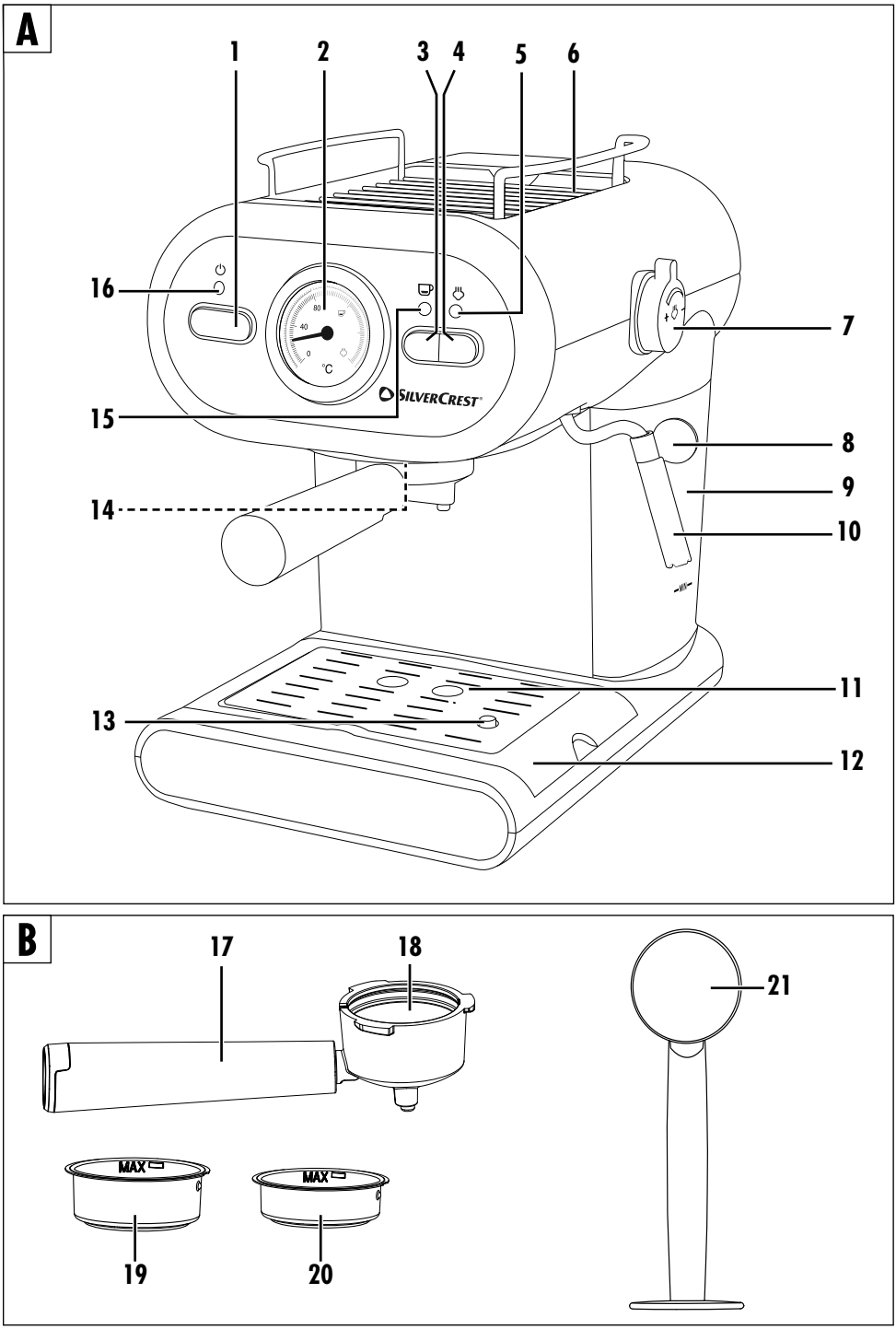
(LT)
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

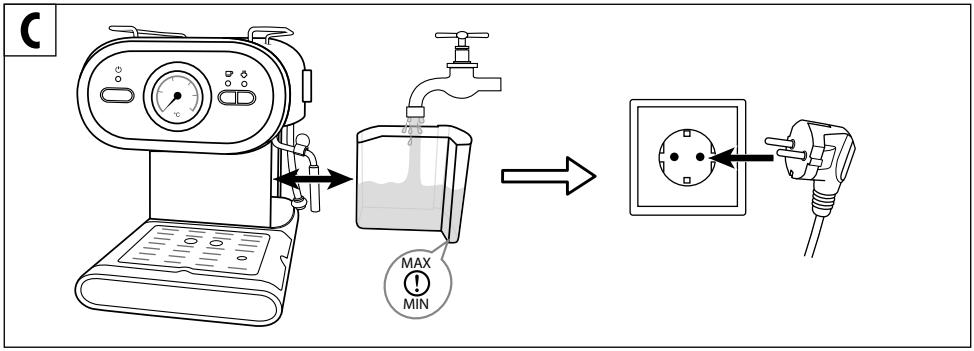
(EE)
Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

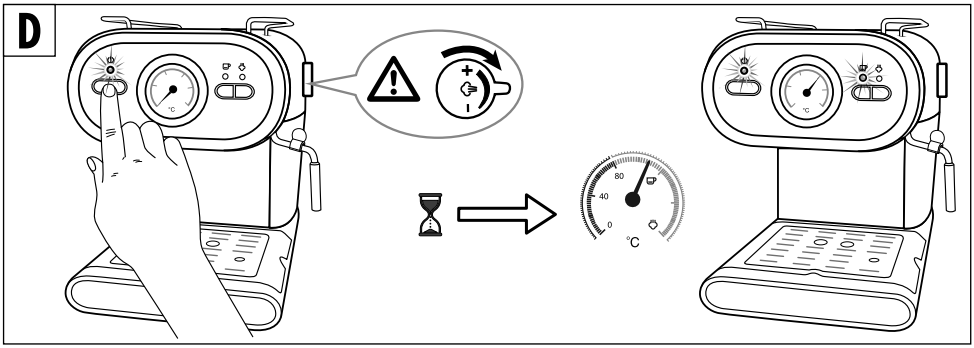
(LV)
Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

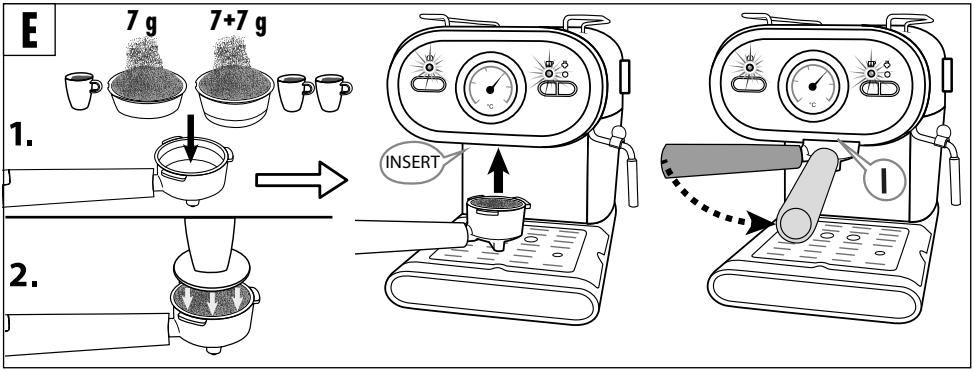
(DE) (AT) (BE) (CH)
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

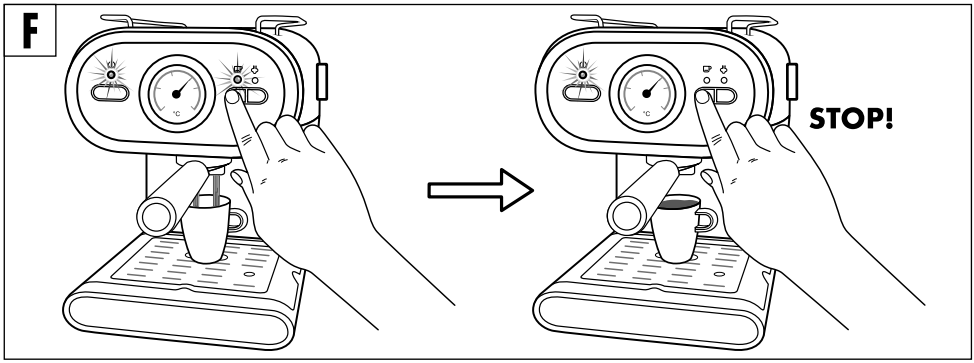
English	Operating instructions	Page	1
Suomi	Käyttöohje	Sivu	13
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	25
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	37
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	49
Lietuvių k.	Naudojimo instrukcija	Puslapis	63
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	75
Latviski	Lietošanas pamācība	Lappuse	87
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	99

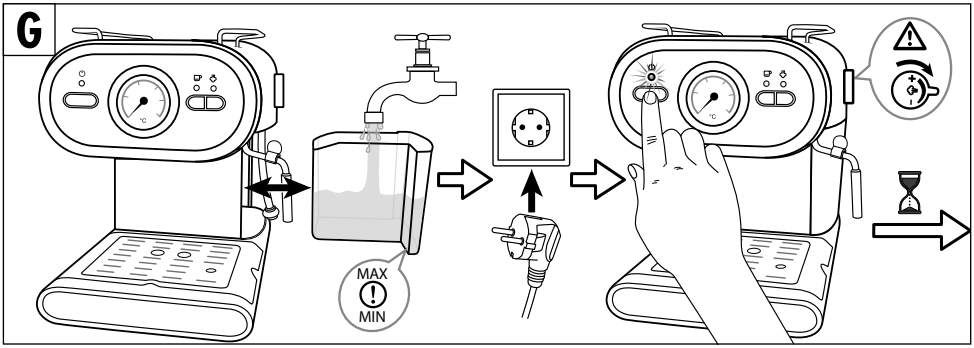

A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
SILVERCREST
B
17
18
19
20
21
MAX
MAX

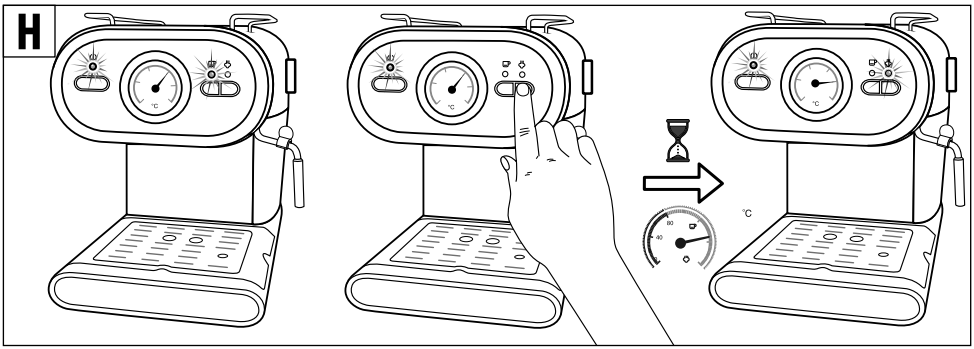

C
MAX
MIN

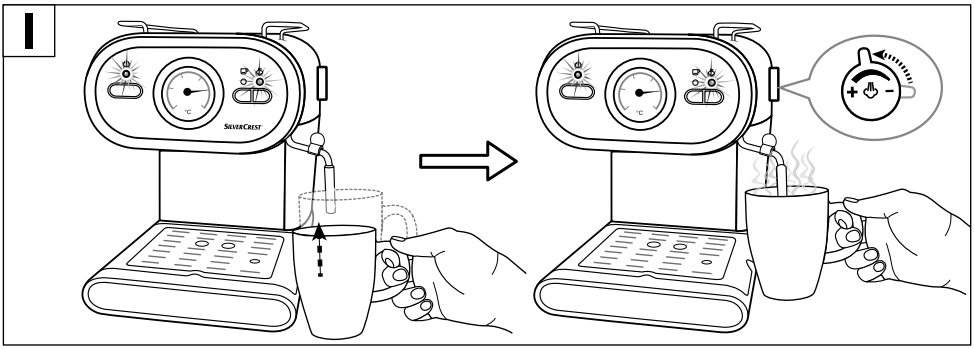

D
80
40
0
°C

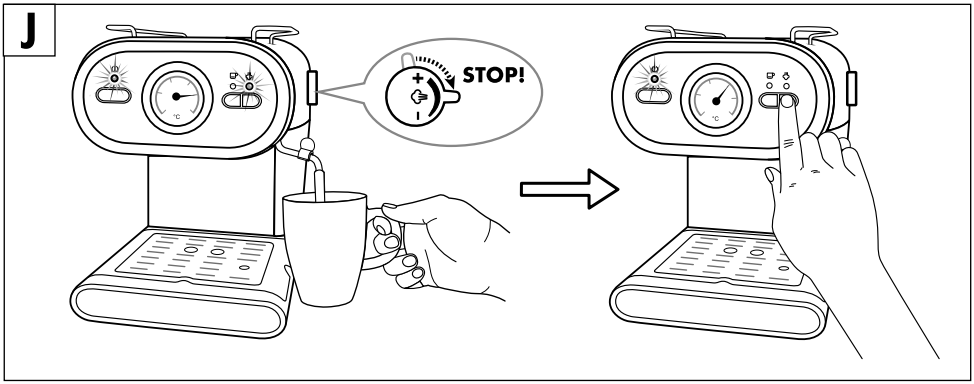

E
7 g
7+7 g
1.
2.
INSERT


F
STOP!


G
MAX
MIN


H


I
SilverCrest


J
STOP!

Contents

1. Intended use 2

2. Warnings and symbols used 2

3. Package contents/ Transport inspection 2

4. Safety instructions 3

5. Appliance elements 4

6. Temperature display 4

7. First use 5

8. Operation 5

8.1. Filling the water tank. 5

8.2. Heating after a long time of inactivity / during first use 5

8.3. Heating up before every use. 6

8.4. Preparing espresso. 6

8.5. Preparing cappuccino 7

8.6. Tips for the perfect espresso 8

8.7. Tips for the milk froth 8

8.8. Drawing hot water 8

9. Cleaning and care 8

9.1. Cleaning the milk frother 8

9.2. Cleaning the hot water shower 9

9.3. Cleaning the accessories. 9

9.4. Cleaning the appliance. 9

9.5. Descaling the appliance 9

10. Ordering replacement parts 10

11. Troubleshooting 10

12. Disposal 11

12.1. Disposal of appliance and packaging. 11

13. Technical data 11

14. Kompernass Handels GmbH warranty 11

14.1. Service 12

14.2. Importer 12

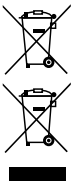
1. Intended use

The device is designed exclusively for the preparation of espresso/cappuccino and for frothing milk. It is exclusively intended for use in private households. Do not use it for commercial applications.

The appliance is not intended for any other purpose, nor for use beyond the scope described.

2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Do not immerse in water!
	AC current/voltage
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Read the instructions. Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

3. Package contents/ Transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Espresso Machine
- Portafilter
- Large espresso sieve
- Small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Operating instructions

4. Safety instructions

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs can pose significant risks to the user. It will also invalidate any warranty claims.
- Never submerge the appliance in water or other liquids! Danger of electric shock!
- Never touch the appliance with wet or moist hands.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Risk of burns! During use, some parts become very hot!
- Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets.
- After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- Do not allow any liquid to get onto the appliance's plug connections.
- Use the appliance only for its intended purpose. Misuse can lead to injuries.
- Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

(!) ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Protect the appliance from penetration by moisture and liquids.

- Protect the appliance against knocks, dust, chemicals, extreme temperatures, etc. and keep it away from sources of heat (ovens, radiators).
- NEVER submerge the appliance in water or other liquids!
- Always remove the mains adapter from the mains outlet; never pull on the power cable.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0 °C. If the water in the pipes or the water tank freezes, the appliance could be damaged.
- Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended for indoor use only.
- Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank!
- The espresso machine must not be put in a cupboard when in use.

5. Appliance elements

Figure A:

1 On/Off switch
2 Temperature indicator
3 "Espresso" button
4 "Steam" button
5 White control lamp "Steam"
6 Storage space
7 Steam control
8 Handle
9 Water tank
10 Milk frother
11 Drip grille
12 Drip tray
13 Float
14 Hot water shower
15 White control lamp "Espresso"
16 Red operating lamp

Figure B:

17 Portafilter handle
18 Portafilter
19 Large espresso sieve
20 Small espresso sieve
21 Measuring spoon with compactor

6. Temperature display

The temperature indicator **(2)** indicates how far the appliance has heated up (Figure 1).

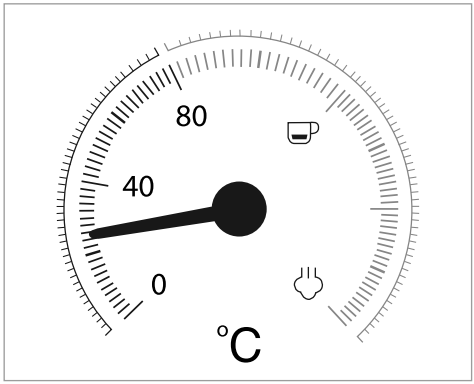


Figure 1

As soon as you switch the appliance on, it starts heating up until the pointer is approximately in the middle between 80 °C and "". The operating lamp **(16)** lights up. The "Espresso" control lamp **(15)** flashes.

Once the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The "Espresso" control lamp lights up permanently.

When you press the "Steam" button **(4)**, the "Steam" control lamp **(5)** flashes. The appliance continues to heat up and the pointer rises higher until it reaches the range of the scale between "" and "".

Once the pointer reaches the range between "" and "" the temperature is high enough to produce steam. The "Steam" control lamp lights up permanently.

7. First use

1) Clean the portafilter **(18)**, the measuring spoon **(21)**, the espresso sieve **(19) (20)**, the drip grille **(11)** and the water tank **(9)** as described in the section **9. Cleaning and care**.

Note:

► One of the filter inserts is pre-installed in the filter holder upon delivery. Remove it and clean it before use.

2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.

3) Insert the drip grille so that the float **(13)** can protrude through the hole in the drip grille.

4) Insert the portafilter at the "INSERT" mark on the side of the hot water shower **(14)** and turn it until the handle **(17)** of the portafilter is facing forwards (mark "**I**").

5) Insert the plug into a mains power socket.

6) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines:
Allow sufficient water for about 5 cups of espresso (about 100 ml) to flow through the appliance. To do this, proceed as shown in **Figs. C–F** (without coffee powder).

7) Let the appliance generate steam for about 30 seconds. To do this, proceed as shown in **Figs. G–J** (without milk).

Note:

► When using the appliance for the first time, it is possible that you can hear the pump working, even though no water comes out of the appliance. If this is the case, turn the steam control **(7)** in the direction of the "**+**", so that the air can escape from the pipes of the appliance (the "Steam" button **(4)** is pressed). After approx. 20 seconds the air will have escaped, the noises disappear and water flows from the appliance.

8. Operation

8.1. Filling the water tank

Note:

► Use only fresh drinking water for making espresso/ cappuccino.

1) Remove the water tank **(9)** and fill it with water: Fill it with water to at least the Min marking. Never fill it past the Max marking.

2) Replace the water tank in the machine.

8.2. Heating after a long time of inactivity / during first use

If you have not used it for some time, preheat the appliance as follows:

1) Fill the water tank with tap water.

2) Place either the large **(19)** or the small espresso sieve **(20)** in the portafilter (see Figs. 2 and 3):

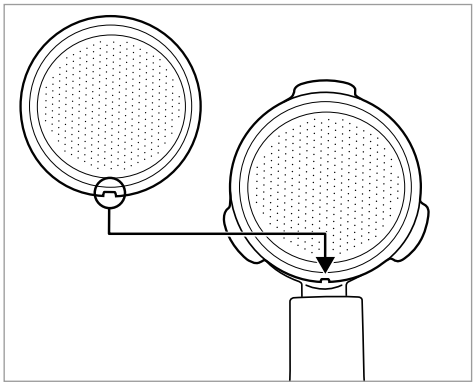


Figure 2

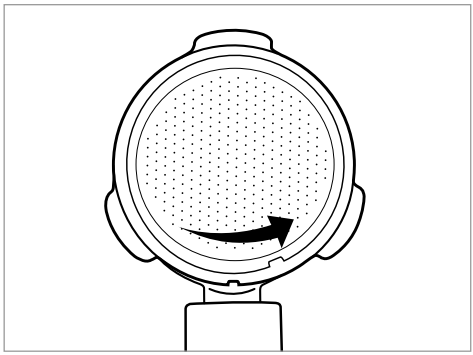


Figure 3

Note:

- Wait until the espresso sieve has cooled down before taking it out!
- In order to remove the espresso sieves from the portafilter, turn the inserted espresso sieve until the indentation on the espresso sieve is located directly above the indentation on the portafilter. You can now remove the espresso sieve.

3) Insert the portafilter at the "INSERT" mark on the side of the hot water shower **(14)** and turn it until the handle **(17)** of the portafilter is facing forwards (mark "**I**").
4) Place a cup under the portafilter.
5) Close the steam control **(7)** (turn it as far as it will go in the direction of the "**—**" symbol).
6) Switch the appliance on using the On/Off switch **(1)**. The operating lamp **(16)** lights up. The "Espresso" control lamp **(15)** flashes. The appliance starts to heat up.
7) As soon as the "Espresso" control lamp lights up continuously, press the "Espresso" button **(3)**. Let the water run through for about 1 minute.

Note:

- You may need to empty the cup in between. Interrupt the process by pressing the "Espresso" button. Empty the cup and press the "Espresso" button again so that water flows through the appliance.

8) After about 1 minute, stop the pump by pressing the "Espresso" button again.
9) Wait until the "Espresso" control lamp lights up continuously (if it is not already lit). The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

8.3. Heating up before every use

Before you can prepare an espresso or cappuccino, the appliance must be heated up.

1) Proceed as described in steps 1) to 6) of the previous chapter.
2) Press the "Espresso" button so that the appliance draws water from the water tank. As soon as water starts exiting the openings in the portafilter, press the "Espresso" button again to stop the pump.
3) Wait until the "Espresso" control lamp lights up continuously.
4) Press the "Espresso" button again and allow hot water to flow through for 20 seconds before stopping the pump again.

The preheating process is completed. You can now make an espresso/cappuccino.

Note:

- If you want to prepare several espressos or cappuccinos in a row, you do not need to heat up the machine again and rinse it.

8.4. Preparing espresso

Note:

- Always ensure that the espresso sieve **(19) (20)** is clean and free of coffee powder residues.

1) When the appliance is heated up: Proceed as shown in **figures E–F**.

Note:

- Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and more crema is generated. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.
- Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon **(21)**. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

WARNING!

Never remove the portafilter (18) while the espresso is coming out! The resulting spray of hot espresso would lead to injury!

- Always press the "Espresso" button again to stop the espresso output before removing the portafilter

2) Once the cups are filled up to the required amount (about 20 ml per cup), press the "Espresso" button to stop the water being pumped through.

You can now drink the espresso.

3) Switch the appliance off with the on/off switch **(1)**.

Note:

- If the "Espresso" or "Steam" buttons are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.

4) After every use, remove the used espresso powder from the espresso sieve. Remove the portafilter from the appliance. Now empty the espresso sieve by turning the portafilter upside down and tapping out the espresso powder. Always dispose of the espresso powder in an environmentally friendly manner, e. g. with the organic waste.

Note:

- Clean the hot water shower (the hot water comes out of this) after each use. See also the section **9. Cleaning and care**.
- Empty the drip tray **(12)** regularly, at the latest when the float **(13)** is visible in the hole of the drip grille **(11)**.

8.5. Preparing cappuccino

WARNING!

Be careful when working with steam for the milk froth production! The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

- Always operate the steam control **(7)** slowly.

1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to one third with cold milk.
2) Ensure that the steam control is closed (turn it as far as it will go in the direction "**—**").
3) Push the milk frother **(10)** out to the side. Always hold it by the handle **(8)**.
4) Press the "Steam" button **(4)**. Wait until the "Steam" control lamp **(5)** lights up continuously.
5) Hold an empty container under the milk frother. Slowly turn the steam control in the direction "**+**". Pressurised water/ spray comes from the nozzle. This cleans the nozzle and the water circuit inside the appliance.
6) Wait 15 seconds and turn the steam control towards "**—**" until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.
7) Now hold the frothing container in your hand to feel the milk temperature and guide the nozzle of the milk frother gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.
8) Slowly turn the steam control in the direction "**+**".
9) Move the frothing container around in a circular motion while keeping the tip of the nozzle under the surface of the milk: deep enough that the milk does not spray out, but shallow enough to create a thick froth. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
10) As the milk froth rises, push the nozzle deeper into the milk to froth up the next "layer" and to avoid a burnt taste in the froth.
11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control approximately halfway, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently swirls around while it is being stirred with the nozzle.
12) Once the milk froth has reached the desired consistency and temperature, turn the steam control to off (up to the stop in the direction of the "**—**").
13) Now you can remove the nozzle from the milk. Press the "Steam" button.
14) Proceed as described in the section **9.1. Cleaning the milk frother**.
15) To prepare cappuccino, proceed exactly as you would for espresso (see section **8.4. Preparing espresso**; preheating is no longer necessary). Allow the water to flow through for about twice as long as an espresso (about 40 ml).

Note:

- The "Espresso" control lamp **(15)** may flash rapidly, if you press the "Espresso" button **(3)** directly after preparing frothed milk. This means that the appliance is too hot to prepare a perfect espresso. You can either continue making an espresso anyway or allow the appliance to cool down. As soon as the "Espresso" control lamp lights up continuously, the optimum temperature range for espresso has been reached again.

16) Switch the appliance off with the On/Off switch **(1)**.

Note:

- If the "Espresso" or "Steam" buttons are not pressed for about 30 minutes, the appliance switches off automatically.

17) Now add the frothed milk into the previously prepared espresso. The cappuccino is now ready. You can add sugar or sprinkle it with cocoa powder according to taste.

Note:

- Always clean the milk frother after every use. See also the section **9. Cleaning and care**.

8.6. Tips for the perfect espresso

One of the most important factors for making a good espresso is the so-called extraction time or flow time – in other words the duration of contact between coffee powder and hot water until the finished coffee has flowed into the cup.

The extraction time depends chiefly on the quantity and grind of the coffee powder as well as its compactness. The finer and more compact the coffee powder, the more slowly the water runs through it.

However, you can adjust the extraction time yourself if you feel that the espresso does not taste or look as it should.

- If the crema is very light, has little consistency and dissolves quickly, the espresso has gone through too quickly; this is called under-extraction. The espresso tastes sour and watery, and the aroma does not develop fully.
  This is usually due to too small a quantity of coffee powder, which may also be ground too coarsely or not compacted firmly enough.
- If the crema is very dark and interspersed with light spots in the middle or has a hole, the coffee has been flowing too long. This is called over-extraction. The espresso tastes bitter. The cause is usually that the coffee powder is too finely ground or you have used too much coffee powder. If neither of these is the case, the coffee powder has been compacted too firmly.
- Use only espresso coffee powder: it is usually more finely ground and also more strongly roasted. Ideally, you should use around 7 g of ground coffee for one cup of espresso coffee. Do not overfill the sieve. Compact the coffee powder in the sieve using the tamper of the measuring spoon **(21)** without compacting the coffee powder too firmly.
- Experiment until you find the optimal balance of all factors.

8.7. Tips for the milk froth

- Generally, any type of milk can be frothed, including soy and rice milk. However, some types of milk can only be frothed to a certain extent.
- Low fat or skimmed milk does not burn as easily as whole milk, however, a too low fat content adds to the risk that the milk will not be well frothed. Therefore use a milk with a fat content of 3.5 % or 1.5 %, if possible.
- Well-cooled milk can be better frothed than less cold. For the best results, use milk at a temperature of about 7 °C.
- Do not froth the milk a second time, otherwise it may burn.
- Allow frothed milk to stand for about 30 seconds before you pour it onto the espresso. This allows the larger bubbles to burst; the still liquid milk sinks to the bottom. You can then pour the fine froth onto the espresso.

8.8. Drawing hot water

You can also use the milk frother **(10)** to draw hot water; for example, to dilute a coffee (café americano) or prepare tea.

1) Switch the appliance on using the On/Off switch **(1)** ⏻. The operating lamp **(16)** lights up. The "Espresso" control lamp **(15)** flashes. Make sure that the steam control **(7)** is turned in the direction of the "**—**" as far as the stop. Wait until the pointer of the temperature indicator **(2)** is approximately half way between 80 °C and "☕" and the "Espresso" control lamp lights up continuously.
2) Hold a heat-resistant container under the milk frother .
3) Turn the steam control at least half way towards "**+**".
4) Press the "Steam" button **(4)** two times. Hot water will come out of the milk frother.
5) Press the "Steam" button again to stop the flow of hot water.
6) Close the steam control (turn it as far as it will go in the direction of the "**—**" symbol).

9. Cleaning and care

⚠ WARNING!

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Risk of electric shock!
- Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Risk of burns!
- Never immerse the appliance in water or other liquids! Risk of electric shock!

ⓘ ATTENTION!

- To avoid damage, never use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents to clean the surfaces of the appliance.

9.1. Cleaning the milk frother

1) Place an empty container under the milk frother **(10)**.
2) Immediately after use, turn the steam control **(7)** to the "**+**" position and allow the steam to escape for a few seconds.

3) Turn the steam control off (as far as it will go in the direction "—"), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
4) Allow the nozzle to cool down.
5) Pull the casing of the milk frother off and clean it thoroughly in warm water.
6) Wipe the nozzle under the casing with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. After cleaning with detergent, always wipe off with a cloth moistened with clean water. Ensure that there is no detergent residue left on the nozzle.
7) Push the casing back onto the nozzle.

9.2. Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower **(14)** after each use:

1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the portafilter **(18)**, wipe the entire surface of the hot water shower with a moistened cloth to remove all powder residues.
2) Replace the portafilter without the espresso filters **(19) (20)**.
3) Place an empty cup under the portafilter and press the "Espresso" button **(3)**. Water flows out of the hot water shower rinsing out the remaining powder residue.
4) After about 20 seconds, press the "Espresso" button again and switch the appliance off with the On/Off switch **(1)**.
5) Remove the portafilter again.

9.3. Cleaning the accessories

1) Clean the portafilter **(18)**, the two espresso sieves **(19) (20)**, water tank **(9)**, the measuring spoon **(21)** and the drip grille **(11)** in warm water.

Note:

► If you put detergent into the water, it may affect the taste of the espresso. If the stains can only be removed with detergent, always rinse the items afterwards with lots of clean water.

2) Dry all parts well.

Note:

► The two espresso sieves, the measuring spoon and the drip tray are dishwasher-safe.

9.4. Cleaning the appliance

Clean the appliance with a moist cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth.

Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

9.5. Descaling the appliance

ATTENTION!

► Do not generate steam when the descaler solution is in the water tank!

The appliance has a descaling reminder function: After 500 uses, the three control lamps **(5) (15) (16)** all flash rapidly 5 times at the same time to remind you that the appliance needs to be descaled. If you do not descale the appliance immediately, the control lamps will start flashing again the next time you switch the appliance on. If you still have not descaled the appliance after switching it on for the third time, the reminder function stops.

Proceed as follows to decalcify the appliance:

1) Add commercial liquid descaler for espresso machines to the water tank. Follow the manufacturer's instructions for the correct amount.
2) Fill the water tank up to the Max mark with water and replace the tank in the appliance.
3) Switch on the appliance using the On/Off switch **(1)**. Ensure that the steam control **(7)** is turned in the direction of the "—" as far as the stop.
4) Insert the portafilter **(18)** without any espresso sieve **(19) (20)** into the appliance.
5) Place 2 cups or a container capable of holding at least 250 ml under the portafilter openings.
6) As soon as the "Espresso" control lamp lights up continuously, press the "Espresso" button **(3)**. Allow around 250 ml (around 2 cups) of descaler solution to run through and then stop the process by pressing the "Espresso" button again. Carefully pour out the used descaler solution.
7) Allow the descaler to act for approx. 1 minute.
8) Repeat steps 6 to 7 three more times. Empty the water tank completely the last time.
9) Place a sufficiently large container (at least 1 litre) under the portafilter openings.
10) Rinse out the water tank with fresh water and fill it with fresh water up to the Max mark.

11) As soon as the “Espresso” control lamp lights up continuously, press the “Espresso” button .
Allow the water to run through completely. Carefully pour out this water.
12) Repeat steps 10 to 11 once and then turn off the appliance.
13) After descaling, wipe off the appliance with a damp cloth to remove any splashes of the descaler solution. Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

You can also order suitable descaler from our customer service (see section **10. Ordering replacement parts**).

10. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at www.kompernass.com.

You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

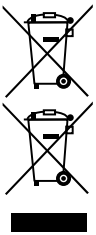
11. Troubleshooting

Malfunction	Cause	Solution
The espresso no longer flows out.	• The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly.	• Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.
	• No water in the water tank **(9)**.	• Fill the water tank with water.
	• The holes of the portafilter openings are blocked.	• Clean the portafilter **(18)**.
The espresso drips over the edges of the portafilter, not from the openings.	• The portafilter is not correctly inserted.	• Insert the portafilter correctly.
	• The portafilter openings are blocked.	• Clean the portafilter.
	• There are espresso powder residues on the edges of the portafilter.	• Clean the espresso powder residues from the edges of the portafilter.
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The "Espresso" control lamp has not yet lit up continuously.	• Wait until the "Espresso" control lamp lights up continuously.
	• The cups were not pre-warmed.	• Pre-warm the cups.
The pump is unusually noisy.	• The water tank is empty.	• Fill the water tank with water.
The crema is too light (the espresso runs out of the portafilter quickly).	• Not enough espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.

Malfunction	Cause	Solution
The crema is too dark (the espresso runs out of the portafilter slowly).	• Too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve **(19) (20)** is blocked.	• Clean the sieve.
The milk does not froth.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk frother **(10)** is dirty.	• Clean the milk frother.
The pump stops during operation, the "Espresso" **(15)** control lamp flashes.	• The pump stops after about 3 minutes of operation to prevent overheating.	• Allow the appliance to cool down before you use it again.
All lamps **(5) (15) (16)** flash slowly simultaneously.	• In operation: The temperature is too high for the preparation of a perfect espresso.	• Wait until the appliance has cooled down and the control lamp "Espresso" lights up continuously.
All lamps flash 5 times quickly.	• When switching on the appliance: Reminder function for descaling.	• Descale the appliance as described in the section **9.5. Descaling the appliance**.

12. Disposal

12.1. Disposal of appliance and packaging



The symbol of the crossed-out wheelie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Rated power	1100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
Power consumption in off mode	0.15 W

14. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase. If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 516806_2510/516808_2510/516812_2510 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

14.1. Service

(GB) **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Sisällysluettelo

1. Määräysten mukainen käyttö 14

2. Käytetyt varoitukset ja symbolit 14

3. Toimituksen sisältö 14

4. Turvallisuusohjeet 14

5. Laitteen osat 16

6. Lämpötilanäyttö 16

7. Ensimmäinen käyttöönotto 16

8. Käyttö 17

8.1. Vesisäiliön täyttäminen 17

8.2. Lämmittäminen pidemmän seisonta-ajan jälkeen / ensimmäisellä käyttökerralla. 17

8.3. Lämmittäminen ennen jokaista käyttöä. 18

8.4. Espresson valmistaminen 18

8.5. Cappuccinon valmistaminen 18

8.6. Vinkkejä täydelliseen espressoon 19

8.7. Vinkkejä maidonvaahdotukseen 20

8.8. Kuuman veden ottaminen 20

9. Puhdistaminen ja hoito 20

9.1. Maidonvaahdottimen suuttimen puhdistaminen. 20

9.2. Kuuman veden ulostuloaukon puhdistaminen 20

9.3. Laitteen osien puhdistaminen. 21

9.4. Laitteen puhdistaminen 21

9.5. Kalkin poistaminen laitteesta 21

10. Varaosien tilaaminen 22

11. Vianetsintä 22

12. Hävittäminen 23

12.1. Laitteen ja pakkauksen hävittäminen 23

13. Tekniset tiedot 23

14. Kompernass Handels GmbH:n takuu 24

14.1. Huolto 24

14.2. Maahantuoja. 24

1. Määräysten mukainen käyttö

Laite on tarkoitettu yksinomaan espresson/cappuccinon valmistamiseen ja maidon vaahdottamiseen. Se on tarkoitettu käytettäväksi yksinomaan yksityisissä kotitalouksissa. Älä käytä sitä ammattitarkoituksessa.

Muu tai tämän ylittävä käyttö katsotaan määräysten vastaiseksi käytöksi.

2. Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

⚠	**VAARA!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
⚠	**VAROITUS!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAROITUS", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
⚠	**VARO!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
!	**HUOMIO!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
i	**Huomautus:** Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Ei saa upottaa veteen!
~	Vaihtovirta/-jännite
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	Lue ohje. Huomioi kaikki käyttö- ja turvallisuusohjeet ennen tuotteen käyttöä. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, luovuta mukana kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.
CE	Tämä tuote täyttää voimassa olevien eurooppalaisten ja kansallisten säännösten vaatimukset.

	Älä hävitä sähkölaitetta kotitalousjätteen mukana!
	Toimita pakkaus hävitettäväksi ympäristöystävällisesti.
b a	Pakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista. Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätteitä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1-7: muovit, 20-22: paperi ja pahvi, 80-98: komposiittimateriaalit.

3. Toimituksen sisältö

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- Espressokeitin
- Suodatinsihdin pidike
- Suuri suodatinsihti
- Pieni suodatinsihti
- Kahvin mittalusikka ja tampperi
- Käyttöohje

4. Turvallisuusohjeet

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Tarkasta laite ennen käyttöä ulkoisten, näkyvien vaurioiden varalta. Älä ota vaurioitunutta tai pudonnutta laitetta käyttöön.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Laitetta voivat käyttää kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, kun heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.

- Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet kahdeksan vuotta ja heitä valvotaan.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Korjauta laite ainoastaan valtuutetussa alan liikkeessä tai huoltopalvelussa. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa huomattavan vaaran käyttäjälle. Tällöin myös laitteen takuu raukeaa.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskun vaara!
- Älä koskaan koske laitteeseen märin tai kostein käsin.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakashuolto tai vastaavasti pätevä henkilö.
- Palovammavaara! Jotkin osat kuumenevat käytön aikana erittäin paljon!
- Laitteen käytön yhteydessä syntyy vesihöyryä. Varo, ettet polta siinä itseäsi! Pysyttele riittävän kaukana höyrystä.
- Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan.
- Lämpövastuksen pinta on käytön jälkeen yhä lämmin.
- Laitteen pistokeliitäntään ei saa valua nestettä.
- Käytä laitetta vain tarkoituksenmukaisesti. Määräysten vastainen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia.
- Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä. Tukehtumisvaara.

(!) HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Laitteen vialliset osat saa vaihtaa vain alkuperäisvaraosiin. Vain alkuperäisvaraosat takaavat, että niille asetetut turvavaatimukset täyttyvät.
- Suojaa laite kosteudelta ja nesteiden pääsyltä laitteeseen.
- Suojaa laitetta iskuilta, pölyltä, kemikaaleilta ja suurilta lämpötilan vaihteluilta ja pidä se poissa lämpölähteiden (uunien, lämpöpattereiden) läheisyydestä.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Irrota pistoke pistorasiasta. Älä koskaan vedä johdosta.
- Älä milloinkaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Älä koskaan käytä laitetta tiloissa, joiden lämpötila on alle 0 °C tai sen tuntumassa. Veden jäätyminen laitteen johtoihin tai vesisäiliöön voi vaurioittaa laitetta.
- Älä koskaan käytä laitetta ulkona. Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain sisätiloissa.
- Älä synnytä höyryä, kun vesisäiliössä on kalkinpoistoainetta!
- Espressokeitintä ei saa asettaa kaappiin, kun sitä käytetään.

5. Laitteen osat

Kuva A:

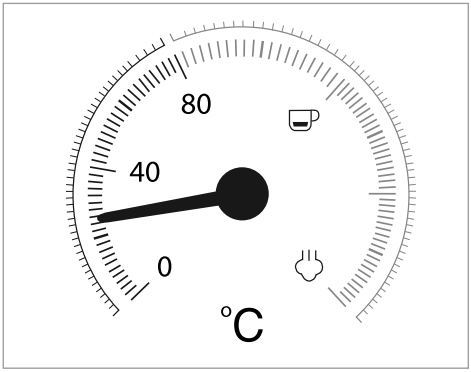
1 Virtakytkin
2 Lämpötilanäyttö
3 Espressopainike
4 Höyrypainike
5 Valkoinen höyryn merkkivalo
6 Kuppitaso
7 Höyrynsäädin
8 Maidonvaahdottimen suuttimen kahva
9 Vesisäiliö
10 Maidonvaahdottimen suutin
11 Valutusritilä
12 Tippakulho
13 Vesitason osoitin
14 Kuuman veden ulostuloaukko
15 Valkoinen espresson merkkivalo
16 Punainen käytön merkkivalo

Kuva B:

17 Suodatinsihdin pidikkeen kahva
18 Suodatinsihdin pidike
19 Suuri suodatinsihti
20 Pieni suodatinsihti
21 Kahvin mittalusikka ja tampperi

6. Lämpötilanäyttö

Lämpötilanäyttö **(2)** näyttää, kuinka kuumaksi laite on lämmennyt (kuva 1).



Kuva 1

Heti kun kytket laitteen päälle, laite alkaa lämmitä, kunnes osoitin on suurin piirtein keskellä 80 °C:n ja symbolin välillä. Käytön merkkivalo **(16)** palaa. Espresson merkkivalo **(15)** vilkkuu.

Kun viisari on asteikon punaisella alueella, lämpötila on tarpeeksi korkea espresson valmistamiseen. Espresson merkkivalo palaa jatkuvasti.

Kun painat höyrypainiketta **(4)**, höyryn merkkivalo **(5)** vilkkuu. Laite lämpenee nyt edelleen ja osoitin nousee korkeammalle, aina asteikon alueelle symbolien ja välillä.

Kun osoitin saavuttaa symbolien ja välisen alueen, lämpötila on riittävän korkea höyryn tuottamiseen. Höyryn merkkivalo palaa jatkuvasti.

7. Ensimmäinen käyttöönotto

1) Puhdista suodatinsihdin pidike **(18)**, kahvin mittalusikka **(21)**, suodatinsihdit **(19) (20)**, valutusritilä **(11)** ja vesisäiliö **(9)** luvussa **9. Puhdistaminen ja hoito** kuvatulla tavalla.

Huomautus:

► Yksi suodatinsihdeistä on toimitettaessa esiasennettuna suodatinsihdin pidikkeeseen. Poista se ja puhdista myös se ennen käyttöä.

2) Aseta laite tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle. Varmista, että pistorasia sijaitsee riittävän lähellä.
3) Aseta valutusritilä paikoilleen niin, että vesitason osoitin **(13)** pääsee ulos valutusritilässä olevasta aukosta.
4) Aseta suodatinsihdin pidike laitteeseen kuuman veden ulostuloaukon **(14)** vieressä sivulla olevan "INSERT"-merkinnän kohdalle ja kierrä sitä, kunnes suodatinsihdin pidikkeen kahva **(17)** osoittaa eteenpäin (merkintä "**I**").
5) Liitä pistoke pistorasiaan.
6) Puhdista laitteen sisällä olevat putket ennen ensimmäistä käyttöä seuraavasti:
   Juoksuta noin viiden espressokupillisen (noin 100 ml) verran vettä laitteen läpi. Toimi tätä varten **kuvassa C–F** esitetyllä tavalla (ilman kahvijauhoa).
7) Anna laitteen muodostaa höyryä noin 30 sekunnin ajan. Toimi tätä varten **kuvassa G–J** esitetyllä tavalla (ilman maitoa).

Huomautus:

► Ensimmäisen käytön aikana pumppu voi toimia kuuluvasti ja pitää ääntä, vaikka laitteesta ei vielä tule vettä. Pyöritä tässä tapauksessa höyrysäädintä **(7)** symbolin "**+**" suuntaan niin, että ilma pääsee poistumaan laitteen putkista (höyrypainike **(4)** on painettu alas). Ilma on poistunut noin 20 sekunnin kuluttua, äänet loppuvat ja vesi tulee ulos laitteesta.

8. Käyttö

8.1. Vesisäiliön täyttäminen

Huomautus:

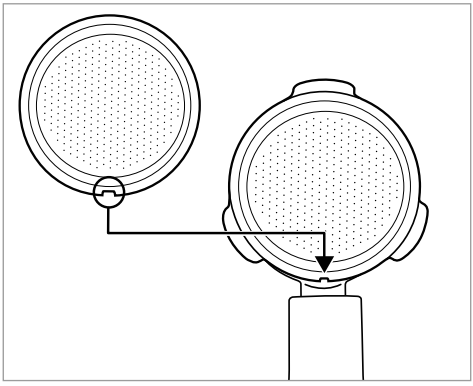
► Käytä espresson/cappuccinon valmistamiseen ainoastaan puhdasta juomavettä.

1) Irrota vesisäiliö **(9)** ja täytä se vedellä:
   Täytä vettä vähintään MIN-merkintään asti.
   Älä koskaan täytä vettä yli MAX-merkinnän.
2) Aseta vesisäiliö takaisin laitteeseen.

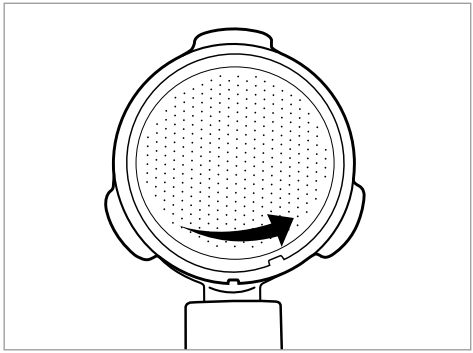
8.2. Lämmittäminen pidemmän seisonta-ajan jälkeen / ensimmäisellä käyttökerralla

Jos et ole käyttänyt laitetta pitkään aikaan, lämmitä se seuraavasti:

1) Täytä vettä vesisäiliöön.
2) Aseta suuri **(19)** tai pieni suodatinsihti **(20)** suodatinsihdin pidikkeeseen (katso kuva 2 ja 3):



Kuva 2



Kuva 3

Huomautus:

► Poista asetettu suodatinsihti vasta, kun se on jäähtynyt!

► Poista suodatinsihdit jälleen suodatinsihdin pidikkeestä kiertämällä suodatinsihtiä niin pitkälle, kunnes suodatinsihdissä oleva lovi on suodatinsihdin pidikkeessä olevan loven kohdalla. Nyt voit poistaa suodatinsihdin.

3) Aseta suodatinsihdin pidike laitteeseen kuuman veden ulostuloaukon **(14)** vieressä sivulla olevan "INSERT"-merkinnän kohdalle ja kierrä sitä, kunnes suodatinsihdin pidikkeen kahva **(17)** osoittaa eteenpäin (merkintä "**I**").
4) Aseta kuppi suodatinsihdin pidikkeen alle.
5) Kierrä höyrysäädin **(7)** kiinni (vasteeseen asti symbolin "**—**" suuntaan).
6) Kytke laite päälle virtakytkimestä **(1)**. Käytön merkkivalo **(16)** palaa. Espresson merkkivalo **(15)** vilkkuu. Laite aloittaa lämmityksen.
7) Kun espresson merkkivalo palaa jatkuvasti, paina espressopainiketta **(3)**. Anna veden valua noin 1 minuutin ajan.

Huomautus:

► Voi olla, että sinun on välillä tyhjennettävä kuppi. Keskeytä siksi toiminto hetkeksi painamalla espressopainiketta. Tyhjennä kuppi ja paina espressopainiketta uudelleen, jotta veden valuminen laitteen läpi jatkuu.

8) Pysäytä pumppu noin 1 minuutin jälkeen painamalla espressopainiketta vielä kerran.
9) Odota, että espresson merkkivalo palaa jälleen jatkuvasti. Lämmitys on päättynyt. Voit nyt valmistaa espresson.

8.3. Lämmittäminen ennen jokaista käyttöä

Ennen kuin voit valmistaa espressoa tai cappuccinoa, laitteen on lämmettävä.

1) Toimi edellisen luvun vaiheissa 1) - 6) kuvatulla tavalla.
2) Paina espressopainiketta ☕, jotta laite ottaa vettä vesisäiliöstä. Kun vettä alkaa tulla suodatinsihdin pidikkeen aukoista, paina espressopainiketta ☕ vielä kerran niin, että pumppu pysähtyy.
3) Odota, että espresson merkkivalo palaa jatkuvasti.
4) Paina uudelleen espressopainiketta ☕ ja anna kuuman veden valua 20 sekuntia, ennen kuin pysäytät pumpun.

Esilämmitys on päättynyt. Nyt voin valmistaa espresson/cappuccinon.

ⓘ **Huomautus:**

► Jos haluat valmistaa useamman espresson tai cappuccinon peräkkäin, laitetta ei tarvitse lämmittää uudelleen ja huuhdella.

8.4. Espresson valmistaminen

ⓘ **Huomautus:**

► Varmista aina, että suodatinsihti **(19) (20)** on puhdas eikä siinä ole espressojauhejäämiä.

1) Kun laite on lämmennyt: Toimi **kuvissa E–F** esitetyllä tavalla.

ⓘ **Huomautus:**

► Espressojauheen tiivistäminen on olennainen osa espresson valmistamista. Jos espressojauhetta painetaan kovin voimakkaasti, espresso valuu hitaasti ja siihen muodostuu paksu crema. Jos espressojauhetta ei tiivistetä niin voimakkaasti, espresso valuu nopeasti ja siihen muodostuu vain ohut crema.

► Tiivistä espressojauhe kahvin mittalusikassa **(21)** olevalla tampperilla. Täytä sen jälkeen tarvittaessa lisää espressojauhetta niin, että suodatinsihti on täynnä Max-merkintään asti. Tiivistä espressojauhe sen jälkeen uudelleen.

⚠ **VAROITUS!**

Älä koskaan irrota suodatinsihdin pidikettä (18) espresson valumisen aikana! Roiskuva kuuma espresso voi aiheuttaa vammoja!

► Paina aina ensin uudelleen espressopainiketta ☕ päättääksesi espresson valumisen, ennen kuin poistat suodatinsihdin pidikkeen.

2) Kun kupin/kuppien täyttö vastaa haluttua (noin 20 ml per kuppi), paina espressopainiketta ☕ uudelleen niin, ettei pumppu enää pumppaa vettä.

Voit nyt juoda espresson.

3) Sammuta laite virtakytkimellä **(1)** ⏻.

ⓘ **Huomautus:**

► Kun espressopainiketta ☕ tai höyrypainiketta ♨ ei paineta noin 30 minuuttiin, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

4) Poista jokaisen käytön jälkeen espressojauhe suodatinsihdistä. Poista suodatinsidin pidike laitteesta. Tyhjennä sitten suodatinsihti kääntämällä suodatinsihdin pidike ylösalaisin ja kopauttamalla espressojauhe pois. Hävitä espressojauhe aina ympäristöystävällisesti, esimerkiksi biojätteen mukana.

ⓘ **Huomautus:**

► Puhdista kuuman veden ulostuloaukko ehdottomasti ennen jokaista käyttöä. Lue tästä luku **9. Puhdistaminen ja hoito**.

► Tyhjennä tippakulho **(12)** säännöllisesti, kuitenkin viimeistään, kun vesitason osoitin **(13)** on näkyvissä valutusritilän **(11)** aukossa.

8.5. Cappuccinon valmistaminen

⚠ **VAROITUS!**

Ole varovainen maidonvaahdotuksessa syntyvän höyryn kanssa! Kuuma höyry tai kuumat roiskeet voivat aiheuttaa loukkaantumisia!

► Käytä höyrysäädintä **(7)** ♨ aina hitaasti.

1) Täytä (mielellään ruostumattomasta teräksestä valmistettuun) vaahdotusastiaan kolmasosan verran kylmää maitoa.
2) Varmista, että höyrysäädin on kierretty rajoittimeen asti symboliin "**—**".
3) Työnnä maidonvaahdottimen suutin **(10)** ulos sivulle. Koske siihen tällöin ainoastaan kahvasta **(8)**.
4) Paina höyrypainiketta ♨ **(4)**. Odota, että höyryn merkkivalo **(5)** palaa jatkuvasti.
5) Pidä tyhjä astia maidonvaahdottimen suuttimen alla. Kierrä höyrysäädintä hitaasti symbolin "**+**" suuntaan. Kondenssivettä/roiskeita tulee ulos suuttimesta. Näin suutin ja laitteen sisäinen vedenkierto puhdistuvat.

6) Odota 15 sekuntia ja pyöritä sitten höyrysäädintä symbolin "—" suuntaan, kunnes suuttimesta ei enää tule höyryä. Kaada astiassa oleva vesi pois.

7) Pidä nyt vaahdotusastiaa kädessä tunteaksesi maidon lämpötilan ja vie maidonvaahdottimen suutin kevyesti maitoon. Pidä vaahdotusastiaa hieman kallellaan.

8) Kierrä höyrysäädintä hitaasti symbolin "+" suuntaan.

9) Liikuta vaahdotusastiaa ympyrässä niin, että suuttimen kärki on hieman maitopinnan alapuolella: riittävän syvällä, jotta maito ei roisku kaikkiin suuntiin, mutta riittävän korkealla, jotta siihen muodostuu paksu vaahto. Kun tämä tehdään oikein, on kuultavissa matalaa suhinaa.

10) Jos maitovaahto nousee ylöspäin, ohjaa suutinta syvemmälle, jotta seuraavakin "kerros" vaahdottuu ja vaahdon kiinni palaminen estyy.

11) Upota lopuksi maidonvaahdottimen suutin kokonaan maitoon ja kierrä höyrysäädintä noin puoliksi kiinni, jotta maito kuumentuu. Pidä vaahdotusastiaa hieman kallellaan niin, että maito virtaa kevyesti ympyrässä, kun sitä sekoitetaan suuttimella.

12) Kun maitovaahto on saavuttanut halutun koostumuksen ja lämpötilan, kierrä höyrysäädin kiinni (vasteeseen asti symbolin "—" suuntaan).

13) Nosta vasta sitten suutin maidosta. Paina höyrypainiketta.

14) Toimi luvussa **9.1. Maidonvaahdottimen suuttimen puhdistaminen** kuvatulla tavalla.

15) Valmista cappuccino samalla tavalla kuin espresso (ks. kohta **8.4. Espresson valmistaminen** - kuumentaminen ei ole enää tarpeen). Anna veden kuitenkin valua noin tuplasti pidempään kuin espressolle (noin 40 ml).

Huomautus:

► Espresson merkkivalo **(15)** vilkkuu nopeasti, kun painat espressopainiketta **(3)** suoraan maitovaahdon valmistamisen jälkeen. Tämä tarkoittaa, että laite on liian kuuma ihanteellisen espresson valmistukseen. Voit silti jatkaa espresson valmistamista, tai voit antaa laitteen jäähtyä. Kun espresson merkkivalo palaa jatkuvasti, espressolle ihanteellinen lämpötila-alue on jälleen saavutettu.

16) Sammuta laite virtakytkimellä **(1)**.

Huomautus:

► Kun espressopainiketta tai höyrypainiketta ei paineta noin 30 minuuttiin, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

17) Kaada nyt vaahdotettu maito aiemmin valmistettuun espressoon. Cappuccino on nyt valmis.
Voit lisätä makusi mukaan sokeria ja ripotella päälle kaakaojauhetta.

Huomautus:

► Puhdista maidonvaahdottimen suutin ehdottomasti jokaisen käytön jälkeen. Lue tästä luku **9. Puhdistaminen ja hoito**.

8.6. Vinkkejä täydelliseen espressoon

Yksi hyvän espresson tärkeimmistä tekijöistä on niin kutsuttu uuttamisaika tai keittoaika, mikä tarkoittaa kahvijauhon ja kuuman veden kosketusta toisiinsa, kunnes valmis kahvi on valunut kuppiin.

Uuttamisaika riippuu ennen kaikkea kahvijauhon määrästä ja jauhatuskarkeudesta sekä kahvijauhon tiiviydestä. Mitä hienompaa ja tiiviimpää kahvijauho on, sitä hitaammin vesi valuu sen läpi.

Voit kuitenkin itse vaikuttaa uuttamisaikaan huomatessasi, että espresso ei maistu tai näytä sellaiselta kuin sen pitäisi.

- Jos crema on erityisen vaaleaa tai heikkorakenteista ja se hajoaa nopeasti, espresso on valunut läpi liian nopeasti. Tälloin kyse on aliuuttamisesta. Espresso maistuu katkeralta ja vetiseltä, eivätkä aromit pääse oikeuksiinsa.
  Se johtuu yleensä liian vähäisestä määrästä kahvijauhoja, jotka on saatettu jauhaa liian karkeaksi tai joita ei ole tampattu tarpeeksi tiiviisti.
- Jos crema on hyvin tummaa ja keskellä on vaaleita läikkiä tai reikä, kahvi on valunut liian pitkään. Tällöin puhutaan yliuuttamisesta. Kahvi maistuu kitkerältä.
  Syynä on useimmiten liian hienoksi jauhettu kahvijauho tai liian paljon kahvijauhoja. Jos kummastakaan ei ole kyse, kahvijauho on tampattu liian tiukkaan.
- Käytä vain espressolle tarkoitettua kahvijauhoa: Se on yleensä hienoksi jauhettu tai voimakkaammin paahdettua. Käytä ihanteellisesti yhtä espressokupillista varten noin 7 g kahvijauhetta. Älä täytä suodatinsihtiä liian täyteen. Tiivistä kahvijauhe suodatinsihdissä kahvin mittalusikan **(21)** tampperilla, mutta älä purista kahvijauhetta tiiviiksi massaksi.
- Kokeile, kunnes olet löytänyt kaikille tekijöille ihanteellisen tasapainon.

8.7. Vinkkejä maidonvaahdotukseen

- Kaikenlaista maitoa voidaan periaatteessa vaahdottaa, myös soija- ja riisimaitoa. Jotkut maitotyypit vaahtoavat tosin heikommin.
- Vähärasvainen maito ei pala kiinni niin helposti kuin täysmaito, mutta liian vähärasvainen maito ei taas välttämättä vaahtoa hyvin. Käytä sen vuoksi mieluiten rasvapitoisuudeltaan 3,5- tai 1,5-prosenttista maitoa.
- Hyvin jäähdytetty maito vaahtoaa lämpimämpää maitoa paremmin. Parhaat tulokset saadaan noin 7-asteisella maidolla.
- Älä vaahdota maitoa toista kertaa, sillä muuten se palaa kiinni.
- Anna vaahdotetun maidon seistä noin 30 sekuntia, ennen kuin laitat sen espresson päälle. Näin suuremmat kuplat hajoavat ja vielä nestemäinen maito laskeutuu pohjalle. Sen jälkeen voit nostaa hienon vaahdon espresson päälle.

8.8. Kuuman veden ottaminen

Voit ottaa maidonvaahdottimen suuttimen **(10)** avulla myös kuumaa vettä esim. laimentaaksesi kahvia (café americano) tai valmistaaksesi teetä.

1) Kytke laite päälle virtakytkimestä **(1)** ⏻. Käytön merkkivalo **(16)** palaa. Espresson merkkivalo **(15)** vilkkuu. Varmista, että höyrysäädin **(7)** ☝ on kierretty vasteeseen asti symboliin "**—**".
   Odota, kunnes lämpötilanäytön **(2)** osoitin on suunnilleen 80 °C:n ja symbolin ☕ välissä ja espresson merkkivalo palaa jatkuvasti.
2) Aseta lämmönkestävä astia maidonvaahdottimen suuttimen alle.
3) Kierrä höyrysäädintä vähintään puoleen väliin symbolin **+** suuntaan.
4) Paina höyrypainiketta ☝ **(4)** kahdesti. Maidonvaahdottimen suuttimesta tulee kuumaa vettä.
5) Pysäytä kuuman veden tulo painamalla uudelleen höyrypainiketta.
6) Kierrä höyrysäädin kiinni (kierrä vasteeseen asti symbolin "**—**" suuntaan).

9. Puhdistaminen ja hoito

⚠ **VAROITUS!**

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista. Sähköiskun vaara!
- Anna laitteen aina ensin jäähtyä ennen laitteen puhdistamista. Palovammavaara!
- Älä koskaan upota laitetta veeteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskun vaara!

ⓘ **HUOMIO!**

- Älä koskaan käytä hankaavia, voimakkaita tai kemiallisia puhdistusaineita laitteen pintojen puhdistukseen vaurioiden välttämiseksi.

9.1. Maidonvaahdottimen suuttimen puhdistaminen

1) Aseta tyhjä astia maidonvaahdottimen suuttimen **(10)** alle.
2) Kierrä höyrysäädin **(7)** ☝ välittömästi käytön jälkeen symbolin "**+**" kohdalle ja anna höyryn purkautua muutaman sekunnin ajan.
3) Kierrä höyrysäädin kiinni (kierrä vasteeseen asti symbolin "**—**" suuntaan), sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta.
4) Anna suuttimen jäähtyä.
5) Vedä maidonvaahdottimen suuttimen suoja irti ja puhdista se huolellisesti lämpimällä vedellä.
6) Pyyhi suojan alla oleva suutin kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa pesuainetta. Pyyhi kuitenkin astianpesuaineella suoritetun puhdistuksen jälkeen vielä puhtaalla vedellä kostutetulla liinalla. Varmista, ettei suuttimeen jää astianpesuainejäämiä.
7) Työnnä suoja jälleen suuttimen päälle.

9.2. Kuuman veden ulostuloaukon puhdistaminen

Puhdista kuuman veden ulostuloaukko **(14)** jokaisen käytön jälkeen:

1) Kun olet valmistanut espresson/cappuccinon ja irrottanut suodatinsihdin pidikkeen **(18)**, pyyhi kuuman veden ulostuloaukon koko pinta kostealla liinalla niin, että kaikki jauhejäämät poistuvat.
2) Aseta suodatinsihdin pidike **ilman** paikoilleen asetettuja suodatinsihtejä **(19) (20)** takaisin laitteeseen.

3) Aseta sitten tyhjä kuppi suodatinsihdin pidikkeen alle ja paina espressopainiketta **(3)**. Kuuman veden ulostuloaukosta tulee vettä, joka huuhtoo loput jauhejäämät pois.

4) Paina noin 20 sekunnin jälkeen espressopainiketta uudelleen ja sammuta laite virtakytkimestä **(1)**.

5) Ota suodatinsihdin pidike jälleen laitteesta.

9.3. Laitteen osien puhdistaminen

1) Puhdista suodatinsihdin pidike **(18)**, molemmat suodatinsihdit **(19) (20)**, vesisäiliö **(9)**, kahvin mittalusikka **(21)** ja valutusritilä **(11)** lämpimällä vedellä.

Huomautus:

► Jos lisäät veteen astianpesuainetta, se voi vaikuttaa espresson makuun. Jos lika lähtee vain astianpesuaineella, huuhtele osat tiskaamisen jälkeen runsaalla puhtaalla vedellä.

2) Kuivaa kaikki osat.

Huomautus:

► Molemmat suodatinsihdit, kahvin mittalusikka ja valutusritilä voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

9.4. Laitteen puhdistaminen

Puhdista laite kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa hieman pesuainetta.

Varmista, että laite on täysin kuiva, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

9.5. Kalkin poistaminen laitteesta

HUOMIO!

► Älä synnytä höyryä, kun vesisäiliössä **(9)** on kalkinpoistoainetta!

Laitteessa on kalkinpoistosta muistuttava muistutustoiminto: 500 käytön jälkeen kolme merkkivaloa **(5) (15) (16)** vilkkuvat kaikki samanaikaisesti 5 kertaa nopeasti muistutuksena siitä, että laitteelle on suoritettava kalkinpoisto. Jos et suorita laitteen kalkinpoistoa heti, merkkivalot vilkkuvat taas, kun laite kytketään uudelleen päälle. Jos laitteelle ei ole suoritettu kalkinpoistoa vielä kolmannenkaan päällekytkennän jälkeen, muistutustoiminto sammuu.

Poista kalkki laitteesta toimimalla seuraavasti:

1) Kaada tavallista, kaupasta saatavaa, espressokeittimille tarkoitettua nestemäistä kalkinpoistoainetta vesisäiliöön. Noudata valmistajan suosittelemaa määrää.

2) Täytä vesisäiliö vedellä Max-merkintään asti ja aseta vesisäiliö laitteeseen.

3) Kytke laite päälle virtakytkimestä **(1)**. Varmista, että höyrysäädin **(7)** on kierretty vasteeseen asti symboliin "—".

4) Aseta suodatinsihdin pidike **(18)** laitteeseen **ilman** suodatinsihtiä **(19) (20)**.

5) Laita kaksi kuppia tai tilavuudeltaan vähintään 250 ml:n astia suodatinsihdin pidikkeen aukkojen alle.

6) Kun espresson merkkivalo palaa jatkuvasti, paina espressopainiketta **(3)**.
Anna noin 250 ml (noin kaksi kupillista) kalkinpoistoliuosta valua laitteen läpi ja pysäytä sitten toiminto painamalla espressopainiketta uudelleen. Kaada kuuma, käytetty kalkinpoistoliuos varovasti pois.

7) Anna kalkinpoistoaineen vaikuttaa noin yhden minuutin ajan.

8) Toista vaiheet 6–7 vielä kolme kerta. Tyhjennä vesisäiliö viimeisellä kerralla kokonaan.

9) Aseta riittävän suuri astia (väh. 1 litra) suodatinsihdin pidikkeen aukkojen alle.

10) Huuhtele vesisäiliö puhtaalla vedellä ja täytä puhdasta vettä Max-merkintään asti.

11) Heti kun espresson merkkivalo palaa jatkuvasti, paina espressopainiketta .
Anna veden valua täysin laitteen läpi. Kaada tämä vesi varovasti pois.

12) Toista vaiheet 10–11 vielä kerran, ja sammuta sitten laite.

13) Puhdista laite kalkinpoiston jälkeen kostealla liinalla niin, että mahdolliset kalkinpoistoliuoksen roiskeet poistuvat. Varmista, että laite on täysin kuiva, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

Voit tilata sopivaa kalkinpoistoainetta asiakaspalvelumme kautta (katso luku **10. Varaosien tilaaminen**).

10. Varaosien tilaaminen

Voit tilata tämän tuotteen varaosia kätevästi internetistä osoitteessa **www.kompernass.com** milloin tahansa jälkikäteen.

QR-koodilla pääset suoraan verkkosivustollemme ja voit katsella ja tilata saatavilla olevia varaosia.

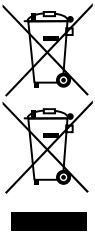
11. Vianetsintä

Vika	Syy	Ratkaisu
Espresso ei tule ulos laitteesta.	• Espressojauhe on liian kosteaa ja/tai liian tiiviiksi painettu.	• Valmista espresso uudelleen. Älä paina espressojauhetta niin tiiviiksi tai vaihda tilalle uusi jauhe.
	• Vesisäiliössä **(9)** ei ole vettä.	• Täytä vettä vesisäiliöön.
	• Suodatinsihdin pidikkeen aukkojen reiät ovat tukossa.	• Puhdista suodatinsihdin pidike **(18)**.
Espresso tippuu suodatinsihdin pidikkeen reunojen ylitse aukkojen sijaan.	• Suodatinsihdin pidikettä ei ole asetettu oikein paikoilleen.	• Aseta suodatinsihdin pidike oikein paikoilleen.
	• Suodatinsihdin pidikkeen aukot ovat tukossa.	• Puhdista suodatinsihdin pidike.
	• Suodatinsihdin pidikkeen reunoilla on espressojauhejäämiä.	• Puhdista suodatinsihdin pidikkeen reunat espressojauhejäämistä.
Espresso on kylmää.	• Laitetta ei ole esilämmitetty.	• Esilämmitä laite.
	• Espresson merkkivalo **(15)** ei pala vielä jatkuvasti.	• Odota, että espresson merkkivalo palaa jatkuvasti.
	• Kuppeja ei ole esilämmitetty.	• Esilämmitä kupit.
Pumppu käy äänekkäästi.	• Vesisäiliössä ei ole vettä.	• Täytä vettä vesisäiliöön.
Crema on liian vaaleaa (espresso valuu nopeasti suodatinsihdin pidikkeestä).	• Liian vähän espressojauhetta.	• Käytä enemmän espressojauhetta.
	• Espressojauhe on liian karkeaksi jauhettu.	• Käytä vain erityisesti espressolle tarkoitettua espressojauhetta.

Vika	Syy	Ratkaisu
Crema on liian tummaa (espresso valuu hitaasti suodatinsihdin pidikkeestä).	• Liikaa espressojauhetta.	• Käytä vähemmän espressojauhetta.
	• Jauhe on liian hienoksi jauhettua tai kosteaa.	• Käytä vain erityisesti espressolle tarkoitettua espressojauhetta.
	• Suodatinsihti **(19) (20)** on tukossa.	• Puhdista suodatinsihti.
Maito ei vaahtoa.	• Maito ei ole tarpeeksi kylmää.	• Käytä jääkaappikylmää maitoa.
	• Maidonvaahdottimen suutin **(10)** on likainen.	• Puhdista maidonvaahdottimen suutin.
Pumppu pysähtyy käytön aikana, espresson merkkivalo **(15)** vilkkuu.	• Pumppu pysähtyy noin 3 minuuttia käytyään, jotta se välttyy ylikuumentumiselta.	• Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin otat sen uudelleen käyttöön.
Kaikki valot **(5) (15) (16)** vilkkuvat hitaasti samaan aikaan.	• Käytössä: Lämpötila on liian kuuma ihanteellisen espresson valmistukseen.	• Odota, kunnes laite on jäähtynyt ja espresson merkkivalo palaa jatkuvasti.
Kaikki valot vilkkuvat samanaikaisesti 5 kertaa nopeasti.	• Laitetta päälle kytkettäessä: Kalkinpoiston muistutustoiminto.	• Puhdista laite luvussa **9.5. Kalkin poistaminen laitteesta** kuvatulla tavalla.

12. Hävittäminen

12.1. Laitteen ja pakkauksen hävittäminen



Yliviivatun jäteastian symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden seassa sen käyttöajan päätyttyä. Laite on toimitettava keräilypisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätehuoltoyrityksiin.

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

Pakkauksessa on käytetty ympäristöystävällisiä materiaaleja, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin. Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

13. Tekniset tiedot

Verkkojännite	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nimellisteho	1100 W
Pumpun paine	n. 1,5 MPa (15 bar)
Tehonotto pois päältä -tilassa	0,15 W

14. Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta. Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehotetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 516806_2510/516808_2510/516812_2510 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.

14.1. Huolto

(FI) **Huolto Suomi**

Tel.: 09 42453024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Maahantuoja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehåll

1. Avsedd användning 26

2. Varningar och symboler 26

3. Leveransens innehåll 26

4. Säkerhetsanvisningar 26

5. Komponenter 28

6. Temperaturvisaren 28

7. Första användningen 28

8. Användning 29

8.1. Fylla på vattentanken 29

8.2. Uppvärmning när produkten stått oanvänd länge/vid det första användningstillfället 29

8.3. Uppvärmning före varje användning 30

8.4. Brygga espresso 30

8.5. Brygga cappuccino 30

8.6. Tips för en perfekt espresso 31

8.7. Tips för mjölkskummet 32

8.8. Tappa ut varmvatten 32

9. Rengöring och skötsel 32

9.1. Rengöra mjölkskummaren 32

9.2. Rengöra hetvattenutloppet 32

9.3. Rengöra tillbehören 33

9.4. Rengöra produkten 33

9.5. Avkalka produkten 33

10. Beställa reservdelar 33

11. Åtgärda fel 34

12. Kassering 35

12.1. Kassera produkten och förpackningen 35

13. Tekniska data 35

14. Garanti från Kompernass Handels GmbH 35

14.1. Service 36

14.2. Importör 36

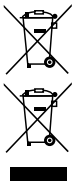
1. Avsedd användning

Den här produkten ska bara användas för att brygga espresso eller cappuccino samt för att skumma mjölk. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt.

All annan eller utökad form av användning betraktas som felaktig.

2. Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

	FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VARNING! En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.
	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till sakskador om den inte undviks.
	Observera: Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	Får inte doppas ned i vatten!
	Växelström/-spänning
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Läs instruktionerna. Beakta alla bruks- och säkerhetsanvisningar innan du använder produkten. Om produkten överlåts till tredje part ska alla dokument som hör till produkten överlämnas.
	Denna produkt uppfyller kraven i gällande europeiska och nationella direktiv.
	Kassera inte elektriska apparater i hushållssoporna!
	Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
	Förpackningar av återvinningsbara material. Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: Dessa är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

3. Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Espressomaskin
- Filterhållare
- Stor filterinsats
- Liten filterinsats
- Kaffemått med påmatare
- Bruksanvisning

4. Säkerhetsanvisningar

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kontrollera om produkten har några utvändiga, synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Produkten och dess strömkabel ska hållas på avstånd från barn under 8 år.
- Den här produkten får användas av barn som är 8 år eller äldre om de hålls under uppsikt eller fått lära sig hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.

- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller fått lära sig hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte rengöra eller serva produkten om de inte är 8 år eller äldre och hålls under uppsikt.
- Barn får inte leka med produkten.
- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer kan utgöra en avsevärd risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Sänk inte ner produkten i vatten eller andra vätskor. Risk för elchock!
- Ta inte i produkten med våta eller fuktiga händer.
- Om strömsladden skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Risk för brännskador! Vissa av produktens delar blir mycket heta när den används!
- När produkten används släpper den ut het ånga. Akta så att du inte bränner dig på den! Håll tillräckligt avstånd till ångan.
- Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag.
- Värmeelementet är fortfarande varmt utanpå efter användningen.
- Det får inte komma vätska på produktens kontaktanslutning.
- Använd endast produkten enligt föreskrifterna. Felaktig användning kan leda till personskador.
- Förpackningsmaterial är inga leksaker. Kvävningsrisk.

(!) AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Endast originaldelarna uppfyller garanterat säkerhetskraven.
- Skydda produkten mot fukt och inträngande vätskor.
- Skydda produkten från stötar, damm, kemikalier, kraftiga temperaturvariationer och närhet till värmekällor (spisar, element osv.).
- Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor.
- Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i sladden.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Använd aldrig produkten i utrymmen där temperaturen ligger under eller runt 0 °C. Om vattnet fryser i ledningarna eller i vattentanken kan produkten skadas.
- Använd aldrig produkten utomhus. Produkten är endast avsedd för inomhusbruk.
- Låt det inte bildas ånga när det finns avkalkningslösning i vattentanken!
- Espressomaskinen får inte användas inuti ett skåp.

5. Komponenter

Bild A:

1 På/Av-knapp
2 temperaturvisare
3 espresso-knapp
4 ångknapp
5 vit kontrollampa "Ånga"
6 avställningsyta
7 ångreglage
8 handtag till mjölkskummaren
9 vattentank
10 mjölkskummare
11 droppgaller
12 droppskål
13 vattennivåvisare
14 hetvattenutlopp
15 vit kontrollampa "Espresso"
16 röd driftlampa

Bild B:

17 handtag till filterhållaren
18 filterhållare
19 stor filterinsats
20 liten filterinsats
21 kaffemått med påmatare

6. Temperaturvisaren

Temperaturvisaren **(2)** visar vilken temperatur produkten värmts upp till (bild 1).

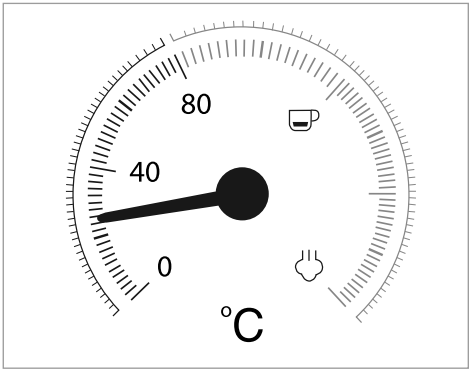


Bild 1

Så snart produkten kopplas på börjar den värmas upp tills visaren hamnat ungefär mellan 80 °C och . Driftlampan **(16)** lyser. Kontrollampan "Espresso" **(15)** blinkar.

När visaren hamnat på den röda delen av skalan är produkten tillräckligt varm för att brygga en espresso. Kontrollampan "Espresso" lyser då med fast sken.

Om du trycker på ångknappen **(4)** börjar kontrollampan "Ånga" **(5)** att blinka. Produkten fortsätter att värmas upp och visaren stiger ännu högre tills den hamnar mellan och på skalan.

När visaren står mellan och är temperaturen tillräckligt hög för att bilda ånga. Kontrollampan "Ånga" lyser med fast sken.

7. Första användningen

1) Rengör filterhållaren **(18)**, kaffemåttet **(21)**, filterinsatserna **(19)** **(20)**, droppgallret **(11)** och vattentanken **(9)** enligt beskrivningen i kapitel **9. Rengöring och skötsel**.

Observera:

► En av filterinsatserna levereras monterad i filterhållaren. Ta ut och rengör även den innan du använder produkten.

2) Ställ produkten på en plan yta som tål värme. Kontrollera att det finns ett lättåtkomligt eluttag i närheten.

3) Sätt in droppgallret i produkten så att vattennivåvisaren **(13)** kan sticka ut genom urtaget i droppgallret.

4) Sätt in filterhållaren i vid markeringen INSERT vid sidan om hetvattenutloppet **(14)** och vrid den sedan motsols tills filterhållarens handtag **(17)** pekar framåt (markeringen **I**).

5) Sätt stickkontakten i ett eluttag.

6) Gör så här för att rengöra ledningarna inuti produkten innan du använder den för första gången:
Låt vatten till ca 5 koppar espresso (ungefär 100 ml) passera igenom produkten. Följ beskrivningen på **bild C-F** (utan kaffepulver).

7) Låt ånga bildas i ca 30 sekunder. Följ beskrivningen på **bild G-J** (utan mjölk).

Observera:

► Första gången produkten kopplas på kan det hända att pumpen börjar låta högt, fast det inte kommer ut något vatten ur produkten. Vrid i så fall ångreglaget **(7)** mot läge **+** så att luften kan komma ut ur ledningarna (ångknappen **(4)** ska vara intryckt). Efter ca 20 sekunder har all luft trängt ut, oljudet försvunnit och det rinner ut vatten ur produkten.

8. Användning

8.1. Fylla på vattentanken

Observera:

► Använd endast färskt dricksvatten för att brygga espresso och cappuccino.

1) Ta ut vattentanken **(9)** och fyll den med vatten:
   Fyll minst på vatten upp till Min-markeringen.
   Fyll aldrig på mer vatten än upp till Max-markeringen.
2) Sätt in vattentanken i produkten igen.

8.2. Uppvärmning när produkten stått oanvänd länge/vid det första användningstillfället

När du inte har använt produkten på länge ska den värmas upp på följande sätt:

1) Fyll vatten i tanken.
2) Sätt in den stora **(19)** eller den lilla filterinsatsen **(20)** i filterhållaren (se bild 2 och 3):

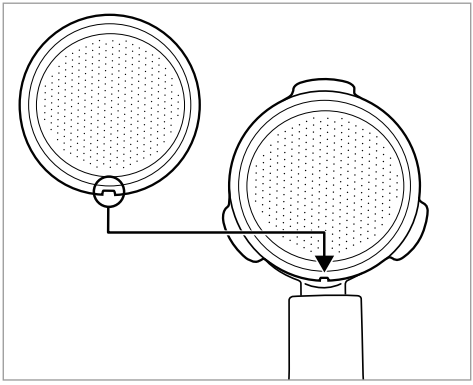


Bild 2

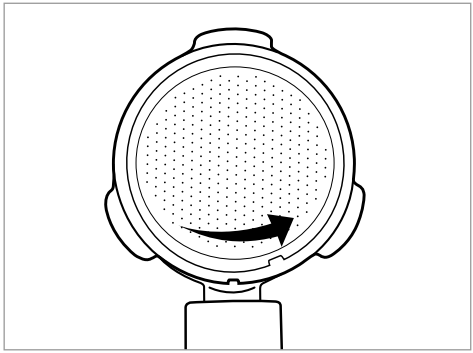


Bild 3

Observera:

► Ta inte ut filterinsatsen igen förrän den svalnat!

► För att ta ut filterinsatserna ur filterhållaren igen vrider du insatsen tills hacket hamnar ovanför hacket på filterhållaren. Sedan kan du ta ut filterinsatsen.

3) Sätt in filterhållaren vid markeringen INSERT vid sidan om hetvattenutloppet **(14)** och vrid den sedan motsols tills filterhållarens handtag **(17)** pekar framåt (markeringen **I**).
4) Ställ en kopp under filterhållaren.
5) Vrid åt ångreglaget **(7)** (skruva tills det tar stopp, mot läge **—**).
6) Koppla på produkten med På/Av-knappen **(1)**. Drifflampan **(16)** tänds. Kontrollampan "Espresso" **(15)** blinkar. Produkten värms upp.
7) Så snart kontrollampan "Espresso" börjar lysa med fast sken trycker du på espressoknappen **(3)**. Låt vatten rinna igenom i ca 1 minut.

Observera:

► Det kan hända att du måste tömma koppen under tiden. Stoppa i så fall processen en liten stund genom att trycka på espressoknappen. Töm koppen och tryck på espressoknappen en gång till så att vatten rinner genom produkten igen.

8) Efter ca 1 minut stänger du av pumpen genom att trycka på espressoknappen en gång till.
9) Vänta ev. tills kontrollampan "Espresso" börjar lysa med fast sken igen. Uppvärmningsfasen är avslutad. Nu kan du brygga espresso.

8.3. Uppvärmning före varje användning

Innan du kan brygga en espresso eller cappuccino måste produkten värmas upp.

1) Följ beskrivningen i steg 1) till 6) i föregående kapitel.
2) Tryck på espressoknappen ☕ så att vattnet pumpas ut ur vattentanken. Så snart det kommer ut vatten ur öppningarna på filterhållaren trycker du på espressoknappen ☕ igen för att stanna pumpen.
3) Vänta tills kontrollampan "Espresso" lyser med fast sken.
4) Tryck på espressoknappen ☕ en gång till och låt det heta vattnet rinna ut i ca 20 sekunder innan du stannar pumpen igen.

Förvärmningsfasen är avslutad. Nu kan du brygga espresso eller cappuccino.

ⓘ **Observera:**

► Om du brygger flera koppar espresso eller cappuccino efter varandra behöver du inte värma upp och spola igenom produkten igen mellan gångerna.

8.4. Brygga espresso

ⓘ **Observera:**

► Kontrollera alltid att filterinsatsen **(19 (20)** är ren och att det inte finns några rester av espressopulver kvar i den.

1) När produkten värmts upp: Följ beskrivningen på **bild E–F**.

ⓘ **Observera:**

► Det är mycket viktigt att espressopulvret packas när man brygger espresso. Om det är kompakt rinner espresson ut långsammare och det bildas mer crema. Om espressopulvret inte är så hårt packat rinner espresson ut snabbare och det bildas bara lite crema.

► Tryck ihop espressopulvret med kaffemåttets **(21)** påmatare. Fyll sedan på mer espressopulver om det behövs så att filterinsatsen fylls upp till Max-markeringen. Packa sedan espressopulvret igen.

⚠ **VARNING!**

Ta aldrig ut filterhållaren (18) när espresson rinner ut! Du kan bränna dig när den heta espresson skvätter ut!

► Tryck alltid först en gång till på espressoknappen ☕ för att avsluta processen innan du tar ut filterhållaren.

2) När du fyllt på så mycket du vill ha i koppen eller kopparna (ca 20 ml per kopp) trycker du på espressoknappen ☕ igen så att inget mer vatten pumpas ut.

Sedan kan du avnjuta din espresso.

3) Stäng av produkten med På/Av-knappen **(1)** ⏻.

ⓘ **Observera:**

► Om man inte trycker på espressoknappen ☕ eller ångknappen ♨ inom ca 30 minuter stängs produkten av automatiskt.

4) Ta alltid bort allt espressopulver ur filterinsatsen när du använt produkten. Ta ut filterhållaren ur produkten. Töm sedan filterinsatsen genom att vända på filterhållaren och banka ut espressopulvret. Släng espressopulvret i rätt sorteringskärl, t ex i behållaren för matavfall.

ⓘ **Observera:**

► Rengör alltid hetvattenutloppet efter varje användning. Läs mer om det i kapitel **9. Rengöring och skötsel**.

► Töm droppskålen **(12)** regelbundet, dock senast när den röda vattennivåvisaren **(13)** syns i urtaget på droppgallret **(11)**.

8.5. Brygga cappuccino

⚠ **VARNING!**

Akta så att du inte bränner dig på ångan från mjölken som skummas! Du kan bränna dig på het ånga och het vätska som skvätter ut!

► Vrid alltid långsamt på ångreglaget **(7)** ♨.

1) Fyll ett lämpligt kärl (helst av rostfritt stål) till en tredjedel med kall mjölk.
2) Försäkra dig om att ångreglaget vridits åt ända till stoppet i läge **—**.
3) Fäll ut mjölkskummaren **(10)** åt sidan. Ta bara i handtaget **(8)**.
4) Tryck på ångknappen ♨ **(4)**. Vänta tills kontrollampan "Ånga" **(5)** lyser med fast sken.
5) Håll ett tomt kärl under mjölkskummaren. Vrid långsamt ångreglaget mot läge **+**. Det kommer ut kondensvatten och det stänker ur munstycket. På så sätt rengörs munstycket och vattenledningarna inuti produkten.
6) Vänta i 15 sekunder och vrid sedan ångreglaget mot läge **—** tills det inte kommer ut någon mer ånga ur munstycket. Häll ut vattnet ur kärlet.

7) Håll sedan kärlet där mjölken ska skummas i handen för att känna av mjölkens temperatur och doppa ned mjölkskummaren en liten bit i mjölken. Luta kärlet en aning.
8) Vrid långsamt ångreglaget mot läge **+**.
9) För kärlet med mjölk i cirklar samtidigt som du håller spetsen av munstycket alldeles under ytan - tillräckligt långt ned för att mjölken inte ska spruta åt alla håll, men tillräckligt högt för att ett tjockt skum ska kunna bildas. Om du gör rätt ska ett lågt, brummande ljud höras.
10) När mjölkskummet ökat i volym stoppar du ned munstycket en bit till för att skumma upp nästa skikt och för att det inte ska brännas vid.
11) Till sist stoppar du ned hela mjölkskummarens munstycke i mjölken och vrider åt ångreglaget ungefär till hälften så att mjölken värms upp. Luta lite på kärlet så att mjölken sakta virvlar runt när man rör om den med munstycket.
12) När mjölkskummet har önskad konsistens och temperatur stänger du ångreglaget (vrid mot läge **—** tills det tar stopp).
13) Ta först därefter upp munstycket ur mjölken. Tryck på ångknappen.
14) Följ beskrivningen i kapitel **9.1. Rengöra mjölkskummaren**.
15) Gör precis likadant som när du brygger espresso när du gör cappucino (se kapitel **8.4. Brygga espresso** - uppvärmningsfasen behövs inte). Låt det dock ta dubbelt så lång tid för vattnet att rinna igenom (ca 40 ml) jämfört med en espresso.

Observera:

► Kontrollampan "Espresso" **(15)** kan ibland börja blinka snabbt om man trycker på espressoknappen **(3)** direkt efter att ha skummat mjölk. Det betyder att produkten har blivit för varm för att brygga en riktigt bra espresso. Du kan brygga en kopp ändå om du vill eller vänta tills produkten svalnat. Så snart kontrollampan "Espresso" börjar lysa med fast sken är temperaturen perfekt för att brygga espresso igen.

16) Stäng av produkten med På/Av-knappen **(1)**.

Observera:

► Om man inte trycker på espressoknappen eller ångknappen inom ca 30 minuter stängs produkten av automatiskt.

17) Häll mjölkskummet över den färdiga espresson. Sedan är cappuccinon klar.
Om du vill kan du sockra eller strö kakaopulver över den.

Observera:

► Rengör alltid mjölkskummaren efter varje användning. Läs mer om det i kapitel **9. Rengöring och skötsel**.

8.6. Tips för en perfekt espresso

En av de viktigaste faktorerna för att få en riktigt god espresso är den så kallade extraheringstiden, dvs. hur lång tid det tar för det heta vattnet att rinna igenom kaffepulvret och ner i koppen.

Extraheringstiden beror framför allt på kaffepulvrets mängd och malningsgrad och på hur kompakt kaffepulvret är. Ju mer finmalet och kompakt kaffepulver, desto långsammare rinner vattnet igenom.

Du kan själv påverka extraheringstiden om du tycker att espresson inte smakar eller ser ut som den borde.

- Om creman är mycket ljus och saknar konsistens så att den smälter bort direkt har vattnet runnit igenom kaffepulvret för snabbt. Det blev för dåligt extraherat. Espresson smakar surt och blaskigt och aromen framträder inte.
  För det mesta beror det på att man tagit för lite kaffepulver som kanske också är alltför grovmalet eller inte är tillräckligt kompakt.
- Om creman blir mycket mörk med ljusa fläckar eller ett hål i mitten har vattnet runnit alltför långsamt genom kaffepulvret. Extraheringen blev för kraftig. Espresson smakar bittert. Det beror oftast på att kaffepulvret är för finmalet eller att man tagit för mycket kaffepulver. Det kan också bero på att kaffepulvret är alltför kompakt.
- Använd endast kaffe som är avsett för espresso: Det är oftast mer finmalet och mer mörkrostat. Till en kopp god kopp espresso tar man ca 7 g kaffepulver. Låt inte filtret bli överfullt. Packa kaffepulvret i filtret med kaffemåttets **(21)** påmatare, men låt det inte bli alltför kompakt.
- Prova dig fram tills du hittat rätt proportioner mellan de olika faktorerna.

8.7. Tips för mjölkskummet

- Det går i princip att skumma all sorts mjölk, även soja- och rismjölk. Vissa typer av mjölk går dock bara att skumma i begränsad omfattning.
- Skummjölk och lättmjölk (avfettad mjölk) bränner inte fast lika lätt som helfet mjölk, men eftersom fetthalten är lägre finns det risk för att den inte kan skummas upp lika bra. Använd därför helst mjölk med 3,5 % eller 1,5 % fett.
- Väl kyld mjölk går lättare att skumma upp än ljummen. Det bästa resultatet får man vid en temperatur på ca 7 °C.
- Skumma inte upp mjölk en gång till, då kan den brännа fast.
- Låt mjölkskummet stå och vila i ca 30 sekunder innan du lägger det på espresson. Då spricker de stora bubblorna och mjölk som fortfarande är flytande sjunker ner. Sedan kan du använda det fina skummet till din espresso.

8.8. Tappa ut varmvatten

Mjölkskummaren **(10)** kan också användas för att tappa ut varmvatten för att t ex späda ut kaffet (café americano) eller brygga te.

1) Koppla på produkten med På/Av-knappen **(1)** ⏻. Drift-lampan **(16)** tänds. Kontrollampan "Espresso" **(15)** blinkar. Försäkra dig om att ångreglaget **(7)** vridits åt ända till läge —.
   Vänta tills temperaturvisaren **(2)** står ungefär mitt emellan 80 °C och ☕ och kontrollampan "Espresso" lyser med fast sken.
2) Ställ ett värmetåligt kärl under mjölkskummaren.
3) Vrid ångreglaget minst halvvägs mot läge +.
4) Tryck två gånger på ångknappen **(4)**. Hett vatten kommer ut ur mjölkskummaren.
5) Tryck på ångknappen igen för att stoppa ångproduktionen.
6) Vrid åt ångreglaget (skruva tills det tar stopp, mot läge —).

9. Rengöring och skötsel

⚠ VARNING!

- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget innan du rengör produkten. Risk för elchock!
- Låt alltid produkten bli kall innan du rengör den. Risk för brännskador!
- Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor. Risk för elchock!

⚠ AKTA!

- Använd aldrig slipande, starka eller kemiska rengöringsmedel som kan skada produktens yta.

9.1. Rengöra mjölkskummaren

1) Ställ ett tomt kärl under mjölkskummaren **(10)**.
2) Direkt efter att du använt mjölkskummaren vrider du ångreglaget **(7)** till läge + och väntar några sekunder tills ångan försvunnit.
3) Stäng ångreglaget (vrid mot läge — tills det tar stopp), stäng av produkten och dra ut kontakten.
4) Låt munstycket kallna.
5) Dra av mjölkskummarens hölje och rengör det noga i varmt vatten.
6) Torka av den del av munstycket som sitter innanför höljet med en fuktig trasa. Ta lite milt diskmedel på trasan om det behövs. Eftertorka med rent vatten på en trasa om du använt diskmedel. Försäkra dig om att det inte finns några rester av diskmedlet kvar på munstycket.
7) För tillbaka höljet över munstycket igen.

9.2. Rengöra hetvattenutloppet

Rengör alltid hetvattenutloppet **(14)** efter varje användning:

1) När du gjort en espresso eller cappuccino och tagit ut filterhållaren **(18)** torkar du av hela hetvattenutloppet med en fuktig trasa så att allt kaffepulver försvinner.
2) Sätt in filterhållaren **utan** filterinsatser **(19) (20)** i produkten igen.
3) Ställ sedan en tom kopp under filterhållaren och tryck på espressoknappen ☕ **(3)**. Det kommer ut vatten ur hetvattenutloppet och de sista resterna av kaffepulvret sköljs ut.
4) Efter ca 20 sekunder trycker du på espressoknappen ☕ igen och stänger av produkten med På/Av-knappen **(1)** ⏻.
5) Ta av filterhållaren igen.

9.3. Rengöra tillbehören

1) Rengör filterhållaren **(18)**, de båda filterinsatserna **(19) (20)**, vattentanken **(9)**, kaffemåttet **(21)** och droppgallret **(11)** i varmt vatten.

ⓘ **Observera:**

► Om du häller diskmedel i vattnet kan det påverka espressons smak. Om det inte går att få bort all smuts utan diskmedel ska du skölja delarna i rikligt med rent vatten efteråt.

2) Torka alla delarna.

ⓘ **Observera:**

► De båda filterinsatserna, kaffemåttet och droppgallret kan också maskindiskas.

9.4. Rengöra produkten

Rengör produkten med en fuktig trasa. Ta lite diskmedel på trasan om det behövs.

Kontrollera att produkten är helt torr innan du använder den igen.

9.5. Avkalka produkten

Ⓘ **AKTA!**

► Låt det inte bildas någon ånga när det finns avkalkningslösning i vattentanken **(9)**!

Produkten har en påminnelsefunktion för avkalkning: Efter 500 användningar blinkar alla tre kontrollamporna **(5) (15) (16)** samtidigt 5 gånger i snabb takt för att påminna dig om att produkten behöver avkalkas. Om du inte avkalkar produkten nu blinkar kontrollamporna igen nästa gång du kopplar på den. Om du fortfarande inte har avkalkat produkten när du kopplat på produkten för tredje gången stängs påminnelsefunktionen av.

Gör så här för att avkalka produkten:

1) Häll ett vanligt, flytande avkalkningsmedel för espressomaskiner i vattentanken. Följ tillverkarens mängdangivelser.
2) Fyll vattentanken med vatten upp till Max-markeringen och sätt in den i produkten.
3) Starta produkten med På/Av-knappen **(1)** ⏻. Försäkra dig om att ångreglaget **(7)** vridits åt ända till läge —.
4) Sätt in filterhållaren **(18) utan** filterinsats **(19) (20)** i produkten.
5) Sätt 2 koppar eller ett kärl som rymmer minst 250 ml under öppningarna i filterhållaren.
6) Så snart kontrollampan "Espresso" börjar lysa med fast sken trycker du på espressoknappen ☕ **(3)**.
   Låt ca 250 ml (ca 2 koppar) avkalkningslösning rinna igenom produkten och stoppa sedan processen genom att trycka på espressoknappen ☕ igen. Häll försiktigt ut den använda avkalkningslösningen.
7) Låt avkalkningsmedlet verka i ca 1 minut.
8) Upprepa steg 6 till 7 tre gånger till. Töm vattentanken fullständigt sista gången.
9) Sätt ett tillräckligt stort kärl (som rymmer minst 1 liter) under öppningarna i filterhållaren.
10) Skölj ur vattentanken med rent vatten och fyll den sedan med rent vatten upp till Max-markeringen.
11) Så snart kontrollampan "Espresso" börjar lysa med fast sken trycker du på espressoknappen ☕.
    Låt allt vatten rinna igenom. Häll försiktigt ut det här vattnet.
12) Upprepa steg 10 till 11 en gång och stäng sedan av produkten.
13) Rengör produkten med en fuktig trasa efter avkalkningen för att få bort ev. stänk från avkalkningslösningen. Kontrollera att produkten är helt torr innan du använder den igen.

Lämpliga avkalkningsmedel kan också beställas via vår kundtjänst (se kapitel **10. Beställa reservdelar**).

10. Beställa reservdelar

Du kan enkelt beställa reservdelar till den här produkten på Internet på **www.kompernass.com**.

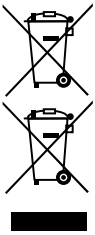
QR-koden tar dig direkt till vår webbplats där du kan se och beställa de reservdelar som finns tillgängliga.

11. Åtgärda fel

Fel	Orsak	Lösning
Det kommer inte ut någon espresso.	• Espressopulvret är för fuktigt och/eller för kompakt.	• Försök igen, men packa inte espressopulvret så hårt den här gången eller ta nytt espressopulver.
	• Det finns inget vatten i vattentanken **(9)**.	• Fyll på vatten i vattentanken.
	• Det är stopp i hålen i filterhållarens öppningar.	• Rengör filterhållaren **(18)**.
Espresson rinner ut över kanten på filterhållaren istället för ur öppningarna.	• Filterhållaren sitter inte som den ska.	• Sätt in filterhållaren på rätt sätt.
	• Det är stopp i filterhållarens öppningar.	• Rengör filterhållaren.
	• Det finns rester av espressopulver på kanten av filterhållaren.	• Ta bort allt espressopulver från filterhållarens kant.
Espresson är kall.	• Produkten har inte förvärmts.	• Förvärm produkten.
	• Kontrollampan "Espresso" **(15)** har ännu inte börjat lysa med fast sken.	• Vänta tills kontrollampan "Espresso" lyser med fast sken.
	• Kopparna hade inte förvärmts.	• Förvärm kopparna.
Pumpen låter mycket.	• Det finns inget vatten i vattentanken.	• Fyll på vatten i vattentanken.
Creman är för ljus (espresson rinner för snabbt genom filterhållaren).	• För lite espressopulver.	• Ta mer espressopulver.
	• Espressopulvret är för grovmalet.	• Använd endast speciellt espressopulver.
Creman är för mörk (espresson rinner mycket sakta genom filterhållaren).	• För mycket espressopulver.	• Ta mindre espressopulver.
	• Pulvret är för finmalet eller fuktigt.	• Använd endast speciellt espressopulver.
	• Stopp i filterinsatsen **(19) (20)**.	• Rengör filterinsatsen.
Mjölken skummar inte.	• Mjölken är inte tillräckligt kall.	• Mjölken ska vara kylskåpskall.
	• Mjölkskummarens **(10)** munstycke är smutsigt.	• Rengör mjölkskummarens munstycke.
Pumpen stannar och kontrollampan "Espresso" **(15)** blinkar.	• Pumpen stannar efter ca 3 minuter för att inte överhettas.	• Låt produkten stå och svalna innan du använder den igen.
Alla lampor **(5) (15) (16)** blinkar långsamt samtidigt.	• När produkten är igång: Temperaturen är för hög för att brygga en riktigt bra espresso.	• Vänta tills produkten svalnat och kontrollampan "Espresso" lyser med fast sken.
Alla lampor blinkar 5 gånger samtidigt i snabb takt.	• När produkten kopplas på: Påminnelse om avkalkning.	• Avkalka produkten enligt beskrivningen i kapitel **9.5. Avkalka produkten**.

12. Kassering

12.1. Kassera produkten och förpackningen



Symbolen med den överstrukna soptunnan betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Produkten ska lämnas till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Tänk på att radera alla personuppgifter innan du returnerar produkten.

Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

13. Tekniska data

Nätspänning	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nominell effekt	1100 W
Pumptryck	ca 1,5 MPa (15 bar)
Effektförbrukning i avstängt läge	0,15 W

14. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis. Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersättar köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 516806_2510/ 516808_2510/516812_2510 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.

14.1. Service

(SE) **Service Sverige**

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

(FI) **Service Suomi**

Tel.: 09 42453024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

1. Anvendelsesområde **38**

2. Anvendte advarsler og symboler **38**

3. Pakkens indhold / transporteftersyn **38**

4. Sikkerhedsanvisninger **38**

5. Produktelementer **40**

6. Temperaturvisning **40**

7. Første brug **40**

8. Betjening **41**

8.1. Påfyldning af vandbeholderen 41

8.2. Opvarmning efter længere tid / ved første brug 41

8.3. Opvarmning før brug 42

8.4. Tilberedning af espresso 42

8.5. Tilberedning af cappuccino 43

8.6. Tips til den perfekte espresso 43

8.7. Tips til mælkeskum 44

8.8. Aftapning af varmt vand 44

9. Rengøring og vedligeholdelse **44**

9.1. Rengøring af mælkeskummer 44

9.2. Rengøring af varmtvandsudløbet 45

9.3. Rengøring af tilbehørsdele 45

9.4. Rengøring af produktet 45

9.5. Afkalkning af produktet 45

10. Bestilling af reservedele **46**

11. Afhjælpning af fejl **46**

12. Bortskaffelse **47**

12.1. Bortskaffelse af produkt og emballage 47

13. Tekniske data **47**

14. Garanti for Kompernass Handels GmbH **47**

14.1. Service 48

14.2. Importør 48

1. Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af espresso/cappuccino og til skumning af mælk. Det er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Det må ikke bruges i erhvervsmæssig sammenhæng.

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet.

2. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Vekselstrøm/-spænding
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede.
	Læs vejledningen. Overhold alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Hvis produktet gives videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

	Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflevér emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

3. Pakkens indhold / transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Espressomaskine
- Filterholder
- Stort espressofilter
- Lille espressofilter
- Måleske med stopper
- Betjeningsvejledning

4. Sikkerhedsanvisninger

⚠ ADVARSEL!
FARE FOR PERSONSKADER!

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.

- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brug af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år og ældre og er under opsyn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre betydelige farer for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Læg ikke produktet ned i vand eller andre væsker. Fare for elektrisk stød!
- Rør aldrig ved produktet med våde eller fugtige hænder.
- Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Fare for forbrændinger! Nogle dele bliver meget varme under brug!
- Ved brug af produktet kan der dannes dampskyer. Pas på ikke at brænde dig på dem! Hold tilstrækkelig afstand til dampene.
- Tilslut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stikkontakt.
- Efter brug har varmeelementets overflade stadig en del restvarme.
- Der må ikke løbe væske ud over produktets stikforbindelse.
- Brug kun produktet som angivet under anvendelsesområdet. Fejlanvendelser kan medføre personskader.
- Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning.

(!) OBS! MATERIELLE SKADER!

- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kravene til sikkerhed kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Beskyt produktet mod fugt og indtrængende væsker.
- Beskyt produktet mod stød, støv, kemikalier, stærke temperatursvingninger og nært placerede varmekilder (ovn, varmelegemer).
- Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker.
- Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
- Lad aldrig produktet være i brug uden opsyn.
- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.

- Brug aldrig produktet i rum, hvor temperaturen er under eller omkring 0 °C. Hvis vandet fryser i ledningerne eller i vandbeholderen, kan produktet tage skade.
- Brug aldrig produktet udendørs. Dette produkt er kun beregnet til anvendelse indendørs.
- Undlad at lave damp, når der er afkalkningsmiddel i vandbeholderen!
- Espressomaskinen må ikke stilles ind i et skab, når den er i brug.

5. Produktelementer

Figur A:

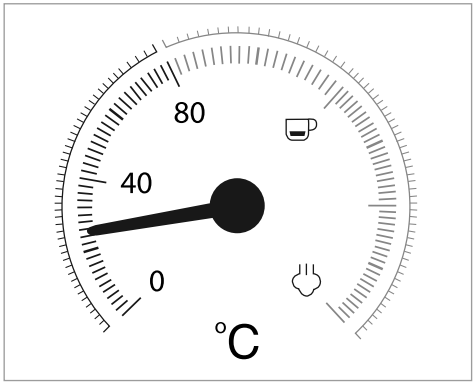
1 Tænd/sluk-knap
2 Temperaturvisning
3 Knap "Espresso"
4 Knap "Damp"
5 Hvid kontrollampe "Damp"
6 Frastillingsplade
7 Dampindstilling
8 Håndtag til mælkeskummeren
9 Vandbeholder
10 Mælkeskummer
11 Dryprist
12 Opsamlingsbakke
13 Svømmer
14 Varmtvandsudløb
15 Hvid kontrollampe "Espresso"
16 Rød driftslampe

Figur B:

17 Håndtag til filterholderen
18 Filterholder
19 Stort espressofilter
20 Lille espressofilter
21 Måleske med stopper

6. Temperaturvisning

Temperaturvisningen **(2)** angiver, hvor meget produktet er varmet op (figur 1).



figur 1

Så snart produktet tændes, begynder det at varme op, indtil viseren står cirka midt mellem 80 °C og "". Den driftslampe **(16)** lyser. Kontrollampen "Espresso" **(15)** blinker.

Når viseren når den røde del af skalaen, er temperaturen høj nok til at tilberede en espresso. Kontrollampen "Espresso" lyser konstant.

Når du trykker på knappen "Damp" **(4)**, blinker kontrollampen "Damp" **(5)**. Produktet varmer nu op igen, og viseren stiger til skalaens område mellem "" og "".

Når viseren når området mellem "" og "", er temperaturen høj nok til at fremstille damp. Kontrollampen "Damp" lyser konstant.

7. Første brug

1) Rengør filterholderen **(18)**, måleskeen **(21)**, espressofiltrene **(19)** **(20)**, drypristen **(11)** og vandbeholderen **(9)** som beskrevet i kapitlet **9. Rengøring og vedligeholdelse**.

Bemærk:

► En af espressofiltrene er monteret på forhånd i filterholderen. Fjern den og rengør også den før brug.

2) Stil produktet på en plan og varmeresistent overflade. Sørg for, at vægstikkontakten er inden for rækkevidde.

3) Sæt drypristen ind, så den svømmer **(13)** kan komme ud af udskæringen i drypristen.

4) Sæt filterholderen ind ved markeringen "INSERT" ved siden af varmvandsudløbet **(14)**, og drej indtil håndtaget **(17)** på filterholderen peger fremad (markering "**I**").

5) Sæt stikket i en stikkontakt.

6) Rens de indvendige ledninger på følgende måde, før du bruger produktet første gang:
Lad vand til ca. 5 kopper espresso (cirka 100 ml) løbe gennem produktet. Gå frem som vist på **fig. C–F** (uden kaffe).

7) Fremstil damp i ca. 30 sekunder. Gå frem som vist på **fig.**. **G–J** (uden kaffe).

ⓘ **Bemærk:**

► Ved første brug kan det forekomme, at pumpen arbejder, så man kan høre støj, uden at der kommer vand ud af produktet. Hvis det er tilfældet, skal du dreje dampindstillingen **(7)** i retningen "**+**", så luften kan slippe ud af produktets ledninger (der er trykket på knappen "Damp" **(4)**). Efter cirka 20 sekunder er luften sluppet ud, lydene forsvinder, og vandet løber ud af produktet.

8. Betjening

8.1. Påfyldning af vandbeholderen

ⓘ **Bemærk:**

► Brug udelukkende frisk drikkevand til tilberedning af espresso/cappuccino.

1) Tag vandbeholderen **(9)** af, og fyld den med vand:
Hæld som minimum vand i op til min-markeringen.
Hæld aldrig mere vand i end til max-markeringen.

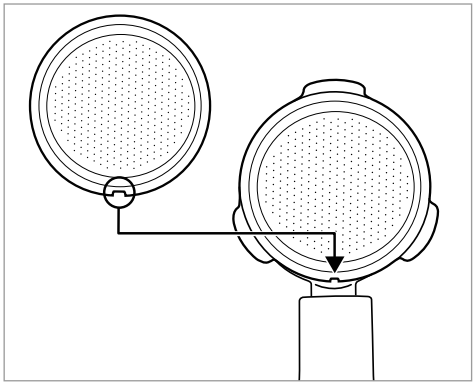
2) Sæt vandbeholderen ind i produktet igen.

8.2. Opvarmning efter længere tid / ved første brug

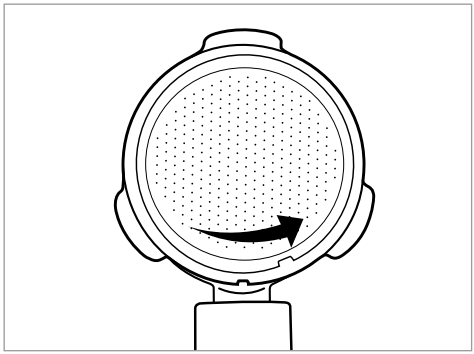
Varm produktet op på følgende måde, hvis du ikke har brugt det i længere tid:

1) Hæld vand i vandbeholderen **(9)**.

2) Læg det store **(19)** eller lille espressofilter **(20)** i filterholderen **(18)** (se fig. 2 og 3):



figur 2



figur 3

ⓘ **Bemærk:**

► Tag først det indsatte espressofilter ud, når det er afkølet!

► For at tage espressofiltrene ud af filterholderen igen, skal du dreje det indsatte espressofilter, indtil indskæringen på espressofilteret sidder over indskæringen på filterholderen. Nu kan du tage espressofilteret ud.

3) Sæt filterholderen ind ved markeringen "INSERT" ved siden af varmvandsudløbet **(14)**, og drej indtil håndtaget **(17)** på filterholderen peger fremad (markering "**I**").

4) Stil en kop under filterholderen.

5) Luk dampindstillingen **(7)** (drej i retning af "—" indtil stop).

6) Tænd for produktet med tænd/sluk-knappen **(1)** ⏻. Den driftslampe **(16)** lyser. Kontrollampen "Espresso" **(15)** blinker. Produktet begynder at varme op.

7) Når den kontrollampe "Espresso" lyser konstant, skal du trykke på knappen "Espresso" ☕ **(3)**. Lad vandet løbe igennem i ca. 1 minut.

ⓘ **Bemærk:**

► Muligvis skal du tømme koppen indimellem. Stop brygningen kort ved at trykke på knappen "Espresso" ☕. Tøm koppen, og tryk igen på knappen "Espresso" ☕, så vandet fortsætter med at løbe igennem.

8) Stop pumpen efter ca. 1 minut ved at trykke én gang til på knappen "Espresso" ☕.

9) Vent evt., til kontrollampen "Espresso" igen lyser konstant. Opvarmningen er slut. Nu kan du tilberede en kop espresso.

8.3. Opvarmning før brug

Før du kan tilberede en kop espresso eller cappuccino, skal produktet varmes op.

1) Gå frem som beskrevet i trinnene 1) - 6) i det forrige kapitel.

2) Tryk på knappen "Espresso" ☕ **(3)**, så vandet løber ud af vandbeholderen **(9)**. Når vandet kommer ud af filterholderens åbninger, skal du trykke på knappen "Espresso" ☕ igen, så pumpen stopper.

3) Vent, til kontrollampen "Espresso" **(15)** lyser konstant.

4) Tryk igen på knappen "Espresso" ☕, og lad varmt vand løbe ud i 20 sekunder, før pumpen stoppes igen.

Forvarmningen er slut. Nu kan du tilberede en espresso/cappuccino.

ⓘ **Bemærk:**

► Hvis du vil tilberede flere kopper espresso eller cappuccino efter hinanden, skal du ikke varme produktet op igen og gennemskylle det.

8.4. Tilberedning af espresso

ⓘ **Bemærk:**

► Sørg altid for, at espressofilteret **(19) (20)** er rent og uden rester af espressopulver.

1) Når produktet er varmet op: Gå frem som vist på **fig. E–F**.

ⓘ **Bemærk:**

► Det er vigtigt at presse espressopulveret sammen ved tilberedning af espressokaffen. Hvis espressopulveret presses meget hårdt sammen, løber espressoen langsomt igennem og giver mere crema. Hvis espressopulveret ikke presses så meget sammen, løber espressoen hurtigt igennem,og der dannes mindre crema.

► Pres espressopulveret sammen ved hjælp af stopperen på måleskeen **(21)**. Fyld derefter mere espressopulver på efter behov, så espressofilteret er fyldt op til max-markeringen. Pres espressopulveret sammen igen.

⚠ **ADVARSEL!**

Tag aldrig filterholderen (18) ud, mens espressoen løber ud! Sprøjt fra den varme espresso kan føre til personskader!

► Tryk altid først på knappen "Espresso" ☕ **(3)** for at afslutte espressoen, før du fjerner filterholderen **(18)**.

2) Når koppen/kopperne er fyldt med den ønskede mængde (ca. 20 ml i hver kop), skal du trykke på knappen "Espresso" ☕ igen, så der ikke pumpes mere vand ud.

Nu kan du drikke espressoen.

3) Sluk for produktet med tænd/sluk-knappen **(1)** ⏻.

ⓘ **Bemærk:**

► Hvis der ikke trykkes på knapperne "Espresso" ☕ eller "Damp" **(4)** i ca. 30 minutter, slukkes produktet automatisk.

4) Fjern altid espressopulveret fra espressofilteret efter brug. Tag filterholderen ud af produktet. Tøm nu espressofilteret ved at vende filterholderen om og banke espressopulveret ud. Bortskaf altid espressopulveret miljøvenligt, for eksempel i bioaffald.

ⓘ **Bemærk:**

► Rengør altid varmtvandsudløbet **(14)** lige efter brug. Læs nærmere i kapitlet **9. Rengøring og vedligeholdelse**.

► Tøm regelmæssigt drypbakken **(12)**, men senest, når den svømmer **(13)** kan ses i udskæringen på drypristen **(11)**.

8.5. Tilberedning af cappuccino

⚠ **ADVARSEL!**

Vær forsigtig med dampen til mælkeskum! Den varme damp eller de varme sprøjt kan føre til personskader!

► Betjen altid dampindstillingen **(7)** langsomt.

1) Fyld en beholder til skumning (helst af rustfrit stål) en tredjedel op med kold mælk.
2) Sørg for, at dampindstillingen er lukket (drej indtil stop i retningen "**—**").
3) Stil mælkeskummeren **(10)** ud til siden. Hold kun i håndtaget **(8)**.
4) Tryk på knappen "Damp" **(4)**. Vent, til kontrollampen "Damp" **(5)** lyser konstant.
5) Hold en tom beholder under mælkeskummeren. Drej langsomt dampindstillingen i retningen "**+**". Der kommer kondensvand/sprøjt ud af dysen. På denne måde renses dysen og vandkredsløbet inden i produktet.
6) Vent 15 sekunder, og drej så dampindstillingen i retningen "**—**", indtil der ikke kommer mere damp ud af dysen. Hæld vandet ud af beholderen.
7) Hold nu skumbeholderen i den ene hånd for at mærke mælketemperaturen, og hold dysen til mælkeskummeren lidt ned i mælken. Hold skumbeholderen lidt på skrå.
8) Drej langsomt dampindstillingen i retningen "**+**".
9) Bevæg skumbeholderen rundt i cirkler, og hold dysens spids lige under mælkeoverfladen: langt nok ned til, at mælken ikke sprøjter i alle retningen og alligevel højt nok til, at der produceres tykt skum. Hvis du gør det rigtigt, kan du høre en dyb brummende lyd.
10) Når mælkeskummet stiger op, skal du holde dysen længere ned, så næste 'lag' skummes, og skummet ikke brænder på.
11) Hold til sidst dysen helt ned i mælken, og luk dampindstillingen cirka halvt, så mælken varmes op. Hold skumbeholderen lidt på skrå, så mælken hvirvles rundt, mens den røres rundt med dysen.
12) Når mælkeskummet har den ønskede konsistens og temperatur, lukkes dampindstillingen (drej indtil stop i retningen "**—**").
13) Først derefter tages dysen op af mælken. Tryk på knappen "Damp".
14) Gå frem som beskrevet i kapitlet **9.1. Rengøring af mælkeskummer**.
15) Cappuccino laves på samme måde som espresso (se kapitlet **8.4. Tilberedning af espresso**/opvarmning er ikke nødvendig længere). Lad dog vandet løbe dobbelt så længe igennem som ved en espresso (ca. 40 ml).

ⓘ **Bemærk:**

► Kontrollampen "Espresso" **(15)** blinker muligvis hurtigt, hvis du trykker på knappen "Espresso" **(3)** lige efter fremstilling af mælkeskum. Det betyder, at produktet er varmet for meget op til tilberedning af en optimal espresso. Du kan enten fortsætte med at tilberede espressoen eller lade produktet afkøle. Når kontrollampen "Espresso" lyser konstant, er det optimale temperaturområde til espressoen nået igen.

16) Sluk for produktet med tænd/sluk-knappen **(1)**.

ⓘ **Bemærk:**

► Hvis der ikke trykkes på knapperne "Espresso" eller "Damp" i ca. 30 minutter, slukkes produktet automatisk.

17) Hæld nu den skummede mælk i den tilberedte espresso. Cappuccinoen er færdig. Efter ønske kan du søde den eller strø kakaopulver over.

ⓘ **Bemærk:**

► Rengør altid mælkeskummeren hver gang, du har brugt produktet. Læs nærmere i kapitlet **9. Rengøring og vedligeholdelse**.

8.6. Tips til den perfekte espresso

En af de vigtigste faktorer for en god kop espresso er den såkaldte ekstraktionstid eller gennemløbstid, hvilket betyder tiden for kaffepulverets kontakt med det varme vand, indtil den færdige kaffe er løbet ned i koppen.

Ekstraktionstiden afhænger især af kaffepulverets mængde og malingsgrad samt af, hvor kompakt det er. Jo finere og jo mere kompakt kaffepulveret er, jo langsommere løber vandet igennem.

Du kan dog selv påvirke ekstraktionstiden, hvis du mærker, at espressoen ikke smager eller ser ud, som den skal.

- Hvis cremaen er meget lys, kun har lidt konsistens og hurtigt opløses, er espressoen løbet for hurtigt igennem, og man taler i så fald om underekstraktion. Espressoen smager surt og vandigt, og aromaen kommer ikke til sin ret. Det er for det meste på grund af for lidt kaffepulver, som muligvis er malet for groft eller ikke er presset fast nok.
- Hvis cremaen er meget mørk og har lyse pletter i midten eller et hul, har kaffen været for længe om at løbe igennem. Man taler om overekstraktion. Espressoen smager bittert. Årsagen er for det meste for fint malet kaffepulver eller for meget kaffepulver. Hvis begge dele forekommer, er kaffepulveret presset for fast.
- Brug kun kaffepulver til espresso: Det er som regel malet finere og endvidere ristet mere. Til en kop kaffe skal du helst bruge cirka 7 g kaffepulver. Hæld ikke for meget i filteret. Komprimér kaffepulveret i filteret med stopperen på måleskeen **(21)** uden at presse kaffepulveret til en alt for kompakt masse.
- Prøv nogle gange, indtil du har fundet den optimale balance mellem alle faktorer.

8.7. Tips til mælkeskum

- Alle mælketyper kan principielt skummes - også soja- og rismælk. Nogle mælketyper kan dog kun skummes med begrænsninger.
- Fedtfattig mælk (skummetmælk) brænder ikke så let på som sødmælk, men ved for lavt fedtindhold er der risiko for, at mælken ikke skummer så godt. Brug derfor en mælketype med 3,5 % eller 1,5 % fedtindhold.
- Helt kold mælk er nemmere at skumme end mindre kold mælk. De bedste resultater opnås ved en temperatur på ca. 7 °C.
- Skum ikke mælk op to gange, da den ellers brænder på.
- Lad den skummede mælk stå i ca. 30 sekunder, før du hælder skummet på espressoen. Derved brister store bobler og den flydende mælk synker til bunds. På denne måde får du kun det fine skum på espressoen.

8.8. Aftapning af varmt vand

Ved hjælp af mælkeskummeren **(10)** kan du også tappe varmt vand til f.eks. fortynding af kaffe (café americano) eller til tilberedning af te.

1) Tænd for produktet med tænd/sluk-knappen **(1)** ⏻. Den driftslampe **(16)** lyser. Kontrollampen "Espresso" **(15)** blinker. Sørg for, at dampindstillingen **(7)** drejet indtil stop til "**—**".
   Vent, til temperaturvisningens **(2)** viser står cirka midt mellem 80 °C og "", og til kontrollampen "Espresso" lyser konstant.
2) Stil en varmeresistent beholder under mælkeskummeren.
3) Drej dampindstillingen mindst halvvejs i retningen "**+**".
4) Tryk to gange på knappen "Damp" **(4)**. Der løber varmt vand ud af mælke skummeren.
5) Tryk på knappen "Damp" igen for at stoppe aftapningen af varmt vand.
6) Luk dampindstillingen (drej i retning af "**—**" indtil stop).

9. Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL!

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet. Fare for elektrisk stød!
- Lad først produktet køle af, før du rengør det. Fare for forbrændinger!
- Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker. Fare for elektrisk stød!

(!) OBS!

- Brug aldrig skurende, stærke og kemiske rengøringsmidler til rengøring af produktets overflader, så skader undgås.

9.1. Rengøring af mælkeskummer

1) Stil en tom beholder under mælkeskummeren **(10)**.
2) Drej dampindstillingen **(7)** lige efter brug til "**+**", og lad dampen slippe ud nogle sekunder.
3) Luk dampindstillingen (drej i retning af "**—**" indtil stop), og sluk for produktet ved at tage strømstikket ud.
4) Lad dysen køle af.
5) Tag mælkeskummerens rør af, og rengør det omhyggeligt i varmt vand.

6) Tør dysen, som sidder under røret, af med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør af med en klud, der er fugtet med vand, efter rengøring med opvaskemiddel. Kontrollér at der ikke er rester af opvaskemiddel på dysen.

7) Sæt røret på dysen igen.

9.2. Rengøring af varmtvandsudløbet

Rengør altid varmtvandsudløbet **(14)** lige efter brug:

1) Når du har tilberedt espresso/cappuccino og taget filterholderen **(18)** af, skal varmtvandsudløbets overflade tørres af med en fugtig klud, så alle pulverrester fjernes.
2) Sæt filterholderen uden indsatte espressofiltre **(19) (20)** ind igen.
3) Stil så en tom kop under filterholderen, og tryk på knappen "Espresso" **(3)**. Vandet løber ud af varmtvandsudløbet og skyller de sidste pulverrester ud.
4) Tryk på knappen "Espresso" igen efter ca. 20 sekunder, og sluk for produktet på tænd/sluk-knappen **(1)**.
5) Tag filterholderen af igen.

9.3. Rengøring af tilbehørsdele

1) Rengør filterholderen **(18)**, de to espressofiltre **(19) (20)**, vandbeholderen **(9)**, måleskeen **(21)** og drypristen **(11)** i varmt vand.

Bemærk:

- Hvis du tilsætter opvaskemiddel til vandet, kan det påvirke espressoens smag. Hvis snavset kun kan fjernes med opvaskemiddel, skal delene altid skylles godt af i rent vand bagefter.

2) Tør alle dele.

Bemærk:

- De to espressofiltre, måleskeen og drypristen kan også rengøres i opvaskemaskinen.

9.4. Rengøring af produktet

Rengør produktet med en fugtig klud. Hæld lidt opvaskemiddel på kluden ved behov.

Sørg for at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

9.5. Afkalkning af produktet

OBS!

- Lav ikke damp, hvis der er afkalkningsmiddel i vandbeholderen **(9)**!

Produktet er udstyret med en funktion, som husker dig på afkalkning: For hver 500 gange, du anvender produktet, blinker alle tre kontrollamper **(5) (15) (16)** hurtigt 5 gange samtidig for at huske dig på, at produktet skal afkalkes. Hvis du ikke afkalker produktet med det samme, blinker kontrollamperne igen, når du tænder for produktet. Hvis du stadig ikke har afkalket produktet, når du tænder tredje gang, slukkes huskefunktionen.
Gør følgende for at afkalke produktet:

1) Hæld almindeligt, flydende afkalkningsmiddel til espressomaskiner i vandbeholderen. Følg producentens anvisninger for at få den rigtige mængde.
2) Fyld vandbeholderen op til max-markeringen med vand, og sæt den ind i produktet.
3) Tænd for produktet på tænd/sluk-knappen **(1)**. Sørg for, at dampindstillingen **(7)** er drejet indtil stop til "—".
4) Sæt filterholderen **(18)** uden espressofilter **(19) (20)** i produktet.
5) Stil 2 kopper eller en beholder, som rummer mindst 250 ml, under filterholderens åbninger.
6) Når kontrollampen "Espresso" lyser konstant, skal du trykke på knappen "Espresso" **(3)**. Lad ca. 250 ml (ca. 2 kopper) afkalkningsopløsning løbe igennem, og stop forløbet ved at trykke på knappen "Espresso" igen. Hæld evt. forsigtigt den brugte afkalkningsopløsning ud.
7) Lad afkalkningsmidlet virke i ca. 1 minut.
8) Gentag trin 6 til 7 tre gange. Tøm vandbeholderen helt den sidste gang.
9) Stil en tilstrækkelig stor beholder (min. 1 liter) under filterholderens åbninger.
10) Skyl vandbeholderen med rent vand, og hæld rent vand i indtil max-markeringen.
11) Når kontrollampen "Espresso" lyser konstant, skal du trykke på knappen "Espresso". Lad vandet løbe helt igennem. Hæld forsigtigt dette vand ud.
12) Gentag trin 10 til 11 én gang, og sluk derefter for produktet.

13) Rengør produktet efter afkalkningen med en fugtig klud, så eventuelle sprøjt fra afkalkningsopløsningen fjernes. Sørg for at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

Du kan bestille egnet afkalkningsmiddel hos vores kundeservice (se kapitlet **10. Bestilling af reservedele**).

10. Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på **www.kompernass.com.**

Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

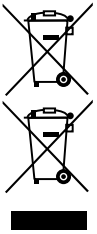
11. Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Espressoen løber ikke ud længere.	• Espressopulveret er for fugtigt og/eller presset for meget sammen.	• Tilbered espressoen igen, og pres ikke espressopulveret så meget sammen, eller udskift det helt.
	• Ingen vand i vandbeholderen **(9)**.	• Hæld vand i vandbeholderen.
	• Hullerne i filterholderens åbninger er tilstoppede.	• Rengør filterholderen **(18)**.
Espressoen drypper ud over filterholderens kant i stedet for ud af åbningerne.	• Filterholderen er ikke sat rigtigt i.	• Sæt filterholderen rigtigt i.
	• Filterholderens åbninger er tilstoppede.	• Rengør filterholderen.
	• Der er rester af espressopulver på kanten af filterholderen.	• Fjern resterne af espressopulver fra kanten af filterholderen.
Espressoen er kold.	• Produktet er ikke forvarmet.	• Forvarm produktet.
	• Kontrollampen "Espresso" **(15)** har ikke lyst konstant endnu.	• Vent, til kontrollampen "Espresso" lyser konstant.
	• Kopperne er ikke forvarmede.	• Forvarm kopperne.
Støj ved drift af pumpen.	• Ingen vand i vandbeholderen.	• Hæld vand i vandbeholderen.
Cremaen er for lys (espressoen løber hurtigt ud af filterholderen).	• For lidt espressopulver.	• Brug mere espressopulver.
	• Espressopulveret er malet for groft.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.
Cremaen er for mørk (espressoen løber langsomt ud af filterholderen).	• For meget espressopulver.	• Brug mindre espressopulver.
	• Pulveret er malet for fint eller er fugtigt.	• Brug kun espressopulver, der er specielt fremstillet til espresso.
	• Filteret **(19) (20)** er tilstoppet.	• Rengør filteret.

Fejl	Årsag	Løsning
Mælken skummes ikke.	• Mælken er ikke kold nok.	• Brug mælk fra køleskabet.
	• Mælkeskummeren **(10)** er snavset.	• Rengør mælkeskummeren.
Pumpen stopper under drift, kontrollampen "Espresso" blinker.	• Pumpen stopper efter ca. 3 minutters drift for at undgå overophedning.	• Lad produktet køle af, før du sætter det i gang igen.
Alle lamper **(5) (15) (16)** blinker langsomt samtidig.	• Under drift: Temperaturen er for høj til tilberedning af en optimal espresso.	• Vent, til produktet er afkølet, og kontrollampen "Espresso" lyser konstant.
Alle lamper blinker 5 gange hurtigt samtidig.	• Når produktet tændes: Huskefunktion til afkalkning.	• Afkalk produktet som beskrevet i kapitlet **9.5. Afkalkning af produktet**.

12. Bortskaffelse

12.1. Bortskaffelse af produkt og emballage



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationsselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

13. Tekniske data

Netspænding	220-240 V ~, 50-60 Hz
Mærkeeffekt	1100 W
Pumpetryk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Effektforbrug i slukket tilstand	0,15 W

14. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet. Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 516806_2510/516808_2510/516812_2510 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

14.1. Service

(DK) **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompernass.com

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 50

2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole 50

3. Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu 50

4. Wskazówki bezpieczeństwa 51

5. Elementy urządzenia 52

6. Wskaźnik temperatury 52

7. Pierwsze uruchomienie 53

8. Obsługa 53

8.1. Napełnianie zbiornika wody 53

8.2. Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu 53

8.3. Nagrzewanie przed każdym użyciem 54

8.4. Przygotowywanie kawy espresso 54

8.5. Przygotowywanie kawy cappuccino 55

8.6. Wskazówki, jak przygotować doskonałe espresso 56

8.7. Wskazówki dotyczące pianki z mleka 57

8.8. Pobieranie ciepłej wody 57

9. Czyszczenie i konserwacja 57

9.1. Czyszczenie spieniacza mleka 57

9.2. Czyszczenie natrysku gorącej wody 58

9.3. Czyszczenie akcesoriów 58

9.4. Czyszczenie urządzenia 58

9.5. Odkamienianie urządzenia 58

10. Zamawianie części zamiennych 59

11. Usuwanie usterek 59

12. Utylizacja 60

12.1. Utylizacja urządzenia i opakowania 60

13. Dane techniczne 60

14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 61

14.1. Serwis 62

14.2. Importer 62

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania kawy espresso/cappuccino oraz spieniania mleka. Jest ono przeznaczone wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie należy używać go w celach komercyjnych.

Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO" oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE" wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA" wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA" oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Prąd/napięcie przemienne
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Przeczytaj instrukcję. Przed użyciem produktu uwzględnij wszystkie wskazówki obsługi i bezpieczeństwa. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

3. Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Ekspres do kawy
- Kolba
- Duże sitko espresso
- Małe sitko espresso
- Miarka do kawy z ubijakiem
- Instrukcja obsługi

4. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą być źródłem poważnych zagrożeń dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub w innej cieczy. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
- Nie chwytaj nigdy urządzenia wilgotnymi ani mokrymi rękami.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecać niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Niektóre części stają się w trakcie użytkowania bardzo gorące!
- W czasie korzystania z urządzenia wydostaje się gorąca para. Uważaj, aby się nie poparzyć! Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania.
- Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła.
- Na połączenie wtykowe urządzenia nie może wylać się żadna ciecz.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń.
- Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.

ⓘ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Uszkodzone elementy wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Urządzenie chronić przed wilgocią i przedostawaniem się cieczy do jego wnętrza.
- Chroń urządzenie przed uderzeniami, kurzem, chemikaliami, dużymi wahaniami temperatury i bliskością źródeł ciepła (piece, grzejniki).
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
- Zawsze wyciągaj zasilacz z gniazda sieciowego; nie ciągnij nigdy za przewód.
- W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie korzystaj z urządzenia w pomieszczeniacwh, w których temperatura wynosi 0 °C lub mniej. W przypadku zamarznięcia wody w przewodach lub w zbiorniku wody może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- Nigdy nie używaj urządzenia poza pomieszczeniami. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do używania wewnątrz pomieszczeń.
- Nie wytwarzaj pary, gdy roztwór do usuwania kamienia znajduje się w zbiorniku na wodę!
- Podczas korzystania z ekspresu do espresso nie wolno go umieszczać w szafce.

5. Elementy urządzenia

Rysunek A:

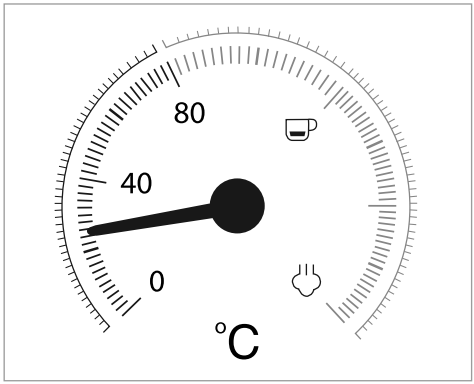
1 Włącznik/wyłącznik
2 Wskaźnik temperatury
3 Przycisk „Espresso"
4 Przycisk „Para"
5 Biała kontrolka „Para"
6 Podstawa
7 Regulator pary
8 Uchwyt
9 Zbiornik wody
10 Spieniacz mleka
11 Kratka ociekowa
12 Rynienka ociekowa
13 Pływak
14 Natrysk gorącej wody
15 Biała kontrolka „Espresso"
16 Czerwona kontrolka pracy urządzenia

Rysunek B:

17 Uchwyt kolby
18 Kolba
19 Duże sitko espresso
20 Małe sitko espresso
21 Miarka do kawy z ubijakiem

6. Wskaźnik temperatury

Wskaźnik temperatury **(2)** pokazuje, do jakiej temperatury rozgrzało się urządzenie (Rysunek 1).



Rysunek 1

Po włączeniu urządzenie zaczyna się nagrzewać, aż wskazówka znajdzie się mniej więcej na środku pomiędzy 80 °C a „☕“. Kontrolka pracy urządzenia **(16)** świeci się. Kontrolka „Espresso” **(15)** miga.

Jeśli wskazówka wejdzie na czerwoną część skali, temperatura jest wystarczająco wysoka, aby przygotować kawę espresso. Kontrolka „Espresso” świeci się w sposób ciągły.

Po naciśnięciu przycisku „Para” ♨ **(4)** kontrolka „Para” **(5)** miga. Urządzenie nagrzewa się dalej, a wskazówka podnosi się wyżej do obszaru skali między „☕” a „♨”.

Gdy wskazówka osiągnie obszar między „☕” a „♨”, temperatura jest dostatecznie wysoka, aby wytworzyć parę. Kontrolka „Para” świeci się w sposób ciągły.

7. Pierwsze uruchomienie

1) Oczyść kolbę **(18)**, miarkę **(21)**, sitka espresso **(19) (20)**, kratkę ociekową **(11)** oraz zbiornik wody **(9)** w sposób opisany w rozdziale **9. Czyszczenie i konserwacja**.

ⓘ **Wskazówka:**

► jedno z sitek jest zamontowane fabrycznie w momencie dostawy w kolbie. Wyjmij je i w razie potrzeby oczyść przed użyciem.

2) Postaw urządzenie na płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zwróć uwagę na to, aby gniazdo sieciowe było łatwo dostępne.
3) Załóż kratkę ociekową w taki sposób, aby czerwony pływak **(13)** mógł wystawać przez zagłębienie w kratce ociekowej.
4) Włóż kolbę na oznaczeniu „INSERT” z boku obok wylotu gorącej wody **(14)** i wkręć ją, aż uchwyt **(17)** kolby będzie skierowany do przodu (oznaczenie „**I**”).
5) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego.
6) Przed pierwszym użyciem postępuj w następujący sposób, aby oczyścić przewody wewnętrzne:
Przepuść przez urządzenie wodę na ok. 5 filiżanek espresso (około 100 ml). Należy przy tym postępować, jak pokazano na **rys. C–F** (bez kawy w proszku).
7) Włącz na ok. 30 sekund wytwarzanie pary. Należy przy tym postępować, jak pokazano na **rys**. **G–J** (bez mleka).

ⓘ **Wskazówka:**

► Podczas pierwszego użycia może się zdarzyć, że pompka będzie głośno pracowała, pojawi się hałas, jednak z urządzenia nie będzie się wydostawała żadna woda. W takim przypadku obróć regulator pary **(7)** ♨ w kierunku „**+**“, aby powietrze mogło się wydostawać z przewodów urządzenia (przycisk „Para“ ♨ **(4)** jest wciśnięty). Po około 20 sekundach powietrze wydostanie się, hałas zniknie, a z urządzenia zacznie się wydostawać woda.

8. Obsługa

8.1. Napełnianie zbiornika wody

ⓘ **Wskazówka:**

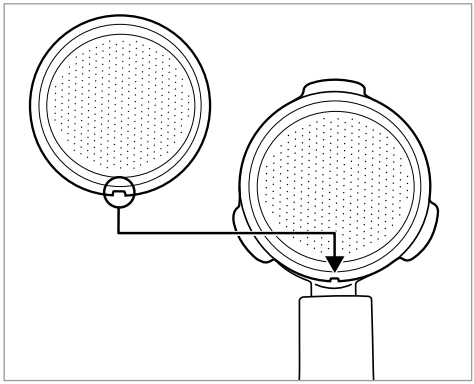
► Do przygotowania kawy espresso/cappuccino używaj wyłącznie świeżej wody pitnej.

1) Zdejmij zbiornik wody **(9)** i napełnij go wodą:
Napełnij zbiornik wodą co najmniej do zaznaczenia MIN. Nie nalewaj wody powyżej znacznika MAX.
2) Włóż zbiornik wody ponownie do urządzenia.

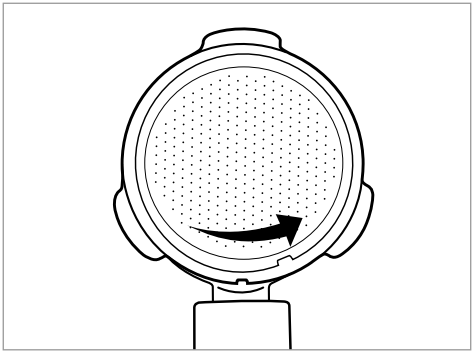
8.2. Nagrzewanie po dłuższym czasie nieużywania/przy pierwszym uruchomieniu

Urządzenie, z którego nie korzystałeś od dłuższego czasu, nagrzewaj w następujący sposób:

1) Nalej wody do zbiornika wody **(9)**.
2) Włóż duże **(19)** lub małe sitko espresso **(20)** w kolbę **(18)** (patrz rys. 2 i 3).



Rysunek 2



Rysunek 3

Wskazówka:

- Wyjmuj włożone sitko Espresso dopiero wtedy, gdy ostygnie!
- Aby móc ponownie wyjąć sitka Espresso z kolby, obróć włożone sitko Espresso na tyle, aby wycięcie w sitku Espresso znalazło się nad wycięciem w kolbie. Teraz można wyjąć sitko Espresso.

3) Włóż kolbę na oznaczeniu „INSERT" z boku obok wylotu gorącej wody **(14)** i wkręć ją, aż uchwyt **(17)** kolby będzie skierowany do przodu (oznaczenie „**I**").
4) Postaw filiżankę pod kolbą.
5) Zakręć regulator pary **(7)** (obracaj do oporu w kierunku „**—**").
6) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **(1)** . Kontrolka pracy urządzenia **(16)** świeci się. Kontrolka „Espresso" **(15)** miga. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
7) Gdsy tylko kontrolka „Espresso" zacznie się świecić w sposób ciągły, naciśnij przycisk „Espresso" **(3)**. Pozostaw przepływającą wodę przez około 1 minutę.

Wskazówka:

- W czasie tego procesu może być konieczne opróżnienie filiżanki. Zatrzymaj na chwilę proces, naciskając przycisk „Espresso" . Opróżnij filiżankę i naciśnij ponownie przycisk „Espresso" , aby woda przepływała dalej przez urządzenie.

8) Po ok. 1 minucie zatrzymaj pracę pompki, naciskając przycisk „Espresso" ponownie.
9) Poczekaj ewentualnie, aż kontrolka „Espresso" zacznie się znów świecić w sposób ciągły. Nagrzewanie jest zakończone. Możesz teraz przygotować kawę espresso.

8.3. Nagrzewanie przed każdym użyciem

Przed przygotowaniem kawy espresso lub cappuccino konieczne jest nagrzanie urządzenia.

1) Należy przy tym postępować, jak opisano w krokach od 1) do 6) w poprzednim rozdziale.
2) Naciśnij przycisk „Espresso" **(3)**, aby urządzenie zaczęło pobierać wodę ze zbiornika wody **(9)**. Gdy tylko z otworów nośnika sitka zacznie się wydostawać woda, naciśnij przycisk „Espresso" ponownie, aby pompka się wyłączyła.
3) Poczekaj, aż kontrolka „Espresso" **(15)** zacznie się świecić w sposób ciągły.
4) Naciśnij ponownie przycisk „Espresso" i zanim wyłączysz pompkę poczekaj, aż przez 20 sekund będzie wydostawała się gorąca woda z urządzenia.

Nagrzewanie wstępne zostało zakończone. Możesz teraz przygotować kawę espresso/cappuccino.

Wskazówka:

- Jeśli chcesz przygotować kilka kaw espresso lub cappuccino po kolei, nie musisz ponownie nagrzewać urządzenia i płukać go.

8.4. Przygotowywanie kawy espresso

Wskazówka:

- Zawsze dopilnuj, by sitko espresso **(19) (20)** było zawsze czyste i wolne od pozostałości mielonej kawy espresso.

1) Gdy urządzenie jest nagrzane: Należy przy tym postępować, jak pokazano na **ilustracjach E–F**.

Wskazówka:

- Ubijanie kawy mielonej espresso jest bardzo ważnym procesem podczas przygotowywania espresso. Gdy mielona kawa espresso zostanie ubita zbyt mocno, kawa espresso będzie się parzyła przepływając powoli i będzie więcej pianki. Gdy mielona kawa espresso nie zostanie zbyt mocno ubita, kawa będzie się parzyła szybko i będzie mniej pianki.
- Ubij kawę mieloną espresso przy pomocy ubijaka na miarce **(21)**. Następnie, w razie potrzeby, dodaj jeszcze kawy espresso, aby sitko espresso było napełnione do zaznaczenia MAX. Następnie ubij kawę mieloną espresso ponownie.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie wyjmuj kolby (18) podczas zaparzania kawy espresso! Rozpryskująca się gorąca kawa espresso może spowodować obrażenia!

► Zawsze naciskaj najpierw ponownie przycisk „Espresso" **(3)**, aby zakończyć przygotowywanie kawy espresso, zanim wyjmiesz kolbę **(18)**.

2) Po napełnieniu filiżanki(ek) (ok. 20 ml na filiżankę), naciśnij ponownie przycisk „Espresso", aby nie była dalej pompowana woda.

Teraz możesz już wypić swoją kawę espresso.

3) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **(1)**.

ⓘ Wskazówka:

► Jeśli nie zostaną wciśnięte przyciski „Espresso" lub „Para" **(4)** w czasie ok. 30 minut, urządzenie się automatycznie wyłączy.

4) Po każdym użyciu należy usunąć kawę z sitka espresso. Wyjmij kolbę z urządzenia. Opróżnij wkład sitowy, obracając kolbę i wystukując proszek z espresso. Zużytą kawę espresso usuwaj zawsze przyjaźnie dla środowiska, na przykład wraz z bioodpadami.

ⓘ Wskazówka:

► Po każdym użyciu koniecznie czyść natrysk gorącej wody **(14)** (wydostaje się z niego gorąca woda). Przeczytaj na ten temat rozdział **9. Czyszczenie i konserwacja**.

► Regularnie opróżniaj rynienkę ociekową **(12)**, najpóźniej jednak, gdy czerwony pływak będzie widoczny w zagłębieniu **(13)** kratki ociekowej **(11)**.

8.5. Przygotowywanie kawy cappuccino

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zachowaj ostrożność podczas korzystania z pary do spieniania mleka. Gorąca para lub rozpryski mogą powodować obrażenia!

► Regulator pary **(7)** obsługuj zawsze powoli.

1) Napełnij pojemnik do spieniania mleka (najlepiej ze stali nierdzewnej) w jednej trzeciej zimnym mlekiem.

2) Upewnij się, że regulator pary jest zakręcony (obróć go do oporu w kierunku „**−**").

3) Odsuń spieniacz mleka **(10)** na bok. Chwytaj go zawsze tylko za uchwyt **(8)**.

4) Naciśnij przycisk „Para" **(4)**. Poczekaj, aż kontrolka „Para" **(5)** zacznie się świecić w sposób ciągły.

5) Przytrzymaj puste naczynie pod spieniaczem mleka. Obróć powoli regulator pary w kierunku „**+**". Przez dyszę wydostaje się skroplona woda/rozpryski. W ten sposób następuje oczyszczanie dyszy i obiegu wody we wnętrzu urządzenia.

6) Odczekaj 15 sekund i obróć regulator pary w kierunku „**−**", aż z dyszy nie będzie wydostawała się para. Wylej wodę z naczynia.

7) Trzymaj teraz pojemnik do spieniania mleka w ręku, aby czuć temperaturę mleka i wprowadź dyszę spieniacza mleka lekko do mleka. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukośnie.

8) Obróć powoli regulator pary w kierunku „**+**".

9) Poruszaj pojemnik do spieniania mleka ruchem kolistym i trzymaj przy tym końcówkę dyszy nieco pod powierzchnią mleka, na tyle głęboko, aby mleko nie pryskało we wszystkie strony i na tyle wysoko, aby nie była wytwarzana zbyt duża piana. Jeśli wykonałeś tę czynność prawidłowo, słyszalne jest niskie buczenie.

10) Gdy zacznie się podnosić piana, wprowadź dysze głębiej, aby spienić kolejną „warstwę" oraz zapobiec przypaleniu piany.

11) Następnie zanurz dyszę całkowicie i obrócić regulator pary do około połowy, aby mleko zostało podgrzane. Trzymaj pojemnik do spieniania mleka lekko ukosem, aby mleko delikatnie krążyło podczas mieszania dyszą.

12) Gdy piana mleczna osiągnie żądaną konsystencję i temperaturę, zakręć regulator pary (obróć aż do oporu w kierunku „—“).

13) Najpierw wyjmij dyszę z mleka. Naciśnij przycisk „Para“ .

14) Postępuj w sposób opisany w rozdziale **9.1. Czyszczenie spieniacza mleka**.

15) Aby przygotować cappuccino, postępuj w taki sam sposób, jak przy przygotowaniu espresso (patrz rozdział **8.4. Przygotowywanie kawy espresso** / nie jest już konieczne podgrzewanie). Przepuść jednak wodę ok. dwukrotnie dłużej niż w przypadku espresso (około 40 ml).

Wskazówka:

► Kontrolka „Espresso“ **(15)** może ewentualnie migać szybko, gdy naciśnie się przycisk „Espresso“ **(3)** bezpośrednio po wytworzeniu spienionego mleka. Oznacza to, że urządzenie jest zbyt gorące do przygotowania optymalnej kawy espresso. Można mimo to albo kontynuować przygotowywanie kawy espresso, albo poczekać do ostygnięcia urządzenia. Gdy tylko kontrolka „Espresso“ będzie się świecić w sposób ciągły, osiągnięty został ponownie optymalny zakres temperatury do przygotowania kawy espresso.

16) Wyłącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **(1)** .

Wskazówka:

► Jeśli nie zostaną wciśnięte przyciski „Espresso“ lub „Para“ w czasie ok. 30 minut, urządzenie się automatycznie wyłączy.

17) Dodaj teraz spienione mleko do przygotowanego wcześniej espresso. Kawa cappuccino jest teraz gotowa. Można ją teraz wedle uznania osłodzić lub posypać kakao.

Wskazówka:

► Spieniacz mleka należy w miarę możliwości czyścić po każdym użyciu. Przeczytaj na ten temat rozdział **9. Czyszczenie i konserwacja**.

8.6. Wskazówki, jak przygotować doskonałe espresso

Jednym z najważniejszych czynników wpływających na jakość espresso jest tzw. czas ekstrakcji lub czas przepływu, czyli czas kontaktu zmielonej kawy z gorącą wodą do momentu, w którym gotowa kawa spływa do filiżanki.

Czas ekstrakcji zależy głównie od ilości i stopnia zmielenia kawy oraz jej zwartości. Im drobniejsza i bardziej zwarta jest zmielona kawa, tym wolniej przepływa przez nią woda.

Można jednak samodzielnie wpływać na czas ekstrakcji, jeśli zauważy się, że espresso nie smakuje lub nie wygląda tak, jak powinno.

- Jeśli pianka jest wyjątkowo lekka, ma rzadką konsystencję i szybko się rozpuszcza, oznacza to, że espresso zostało zaparzone zbyt szybko; zjawisko to nazywa się niedostateczną ekstrakcją. W smaku espresso jest kwaśne i wodniste, a aromat nie jest odpowiednio wyeksponowany. Zwykle jest to spowodowane zbyt małą ilością zmielonej kawy, która może być również zbyt grubo zmielona lub niewystarczająco mocno zbita.
- Jeśli pianka jest bardzo ciemna i na środku poprzecinana jest jasnymi plamkami lub ma dziury, oznacza to, że kawa była parzona zbyt długo. Nazywa się to nadmierną ekstrakcją. Espresso ma gorzki smak. Przyczyną
- jest zwykle zbyt drobno zmielona kawa lub zbyt duża ilość zmielonej kawy. Jeśli tak nie jest, wówczas zmielona kawa została zbyt mocno ubita.
- Do espresso należy używać wyłącznie kawy mielonej: jest ona zazwyczaj drobniej zmielona i mocniej palona. Idealnie byłoby użyć około 7 g mielonej kawy na jedną filiżankę espresso. Nie należy przepełniać sitka. Ubij zmieloną kawę w sitku za pomocą ubijaka miarki do kawy **(21)**, bez zbijania zmielonej kawy w zwartą masę.
- Próbuj, aż znajdziesz optymalną dla siebie równowagę wszystkich czynników.

8.7. Wskazówki dotyczące pianki z mleka

- Z zasady możliwe jest spienianie każdego rodzaju mleka, również mleko sojowe i ryżowe. Niektóre rodzaje mleka można jednak spieniać tylko w ograniczonym zakresie.
- Mleko odtłuszczone (chude) nie przypala się tak łatwo, jak mleko pełnotłuste, jednak przy zbyt małej zawartości tłuszczu istnieje ryzyko, że mleko nie będzie się dawało dobrze spienić. Dlatego należy używać mleka o zawartości tłuszczu 3,5 % lub 1,5 %.
- Schłodzone mleko daje się łatwiej spieniać niż mleko ciepłe. Najlepsze wyniki uzyskuje się w temperaturze ok. 7 °C.
- Nie spieniaj mleka drugi raz, ponieważ wtedy się przypali.
- Odstaw spienione mleko na ok. 30 sekund, zanim dodasz je do kawy espresso. Dzięki temu większe pęcherzyki powietrza pękną, a mleko w stanie płynnym opadnie na dno. Wtedy można nałożyć delikatną piankę na kawę espresso.

8.8. Pobieranie ciepłej wody

Można również użyć spieniacza mleka **(10)** do pobierania gorącej wody, np. do rozcieńczenia kawy (Café Americano) lub przygotowania herbaty.

1) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **(1)** ⏻. Kontrolka pracy urządzenia **(16)** świeci się. Kontrolka „Espresso" **(15)** miga. Upewnij się, że regulator pary **(7)** jest obrócony do oporu do pozycji „**–**".
Poczekaj, aż wskaźnik temperatury **(2)** znajdzie się mniej więcej na środku pomiędzy 80 °C a „☕" oraz zaświeci się w sposób ciągły kontrolka „Espresso".
2) Postaw pod spieniaczem mleka żaroodporne naczynie.
3) Obróć regulator pary co najmniej do połowy w kierunku „**+**".
4) Naciśnij dwukrotnie przycisk „Para" **(4)**. Ze spieniacza mleka **(10)** zacznie wydostawać się gorąca woda.
5) Naciśnij ponownie przycisk „Para", aby zatrzymać pobieranie gorącej wody.
6) Zakręć regulator pary (obracaj do oporu w kierunku „**–**").

9. Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

(!) UWAGA!

- Aby uniknąć uszkodzeń, do czyszczenia powierzchni urządzenia nie wolno używać środków ściernych, agresywnych ani chemicznych.

9.1. Czyszczenie spieniacza mleka

1) Postaw puste naczynie pod spieniaczem mleka **(10)**.
2) Obróć regulator pary **(7)** bezpośrednio po użyciu na „**+**" i pozwól przez kilka sekund na wydostawanie się pary.
3) Zakręć regulator pary (obracaj aż do oporu w kierunku „**–**"), wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy.
4) Odczekaj do ostygnięcia dyszy.
5) Zdejmij osłonę spieniacza mleka i wyczyść ją starannie w ciepłej wodzie.
6) Umyj dyszę, która znajduje się pod osłoną, używając do tego wilgotnej szmatki. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania.
Po zakończeniu czyszczenia umyj ją szmatką zwilżoną płynem do mycia naczyń i czystą wodą. Upewnij się, że na dyszy nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.
7) Załóż osłonę ponownie na dyszę.

9.2. Czyszczenie natrysku gorącej wody

Czyść natrysk gorącej wody **(14)** po każdym użyciu:

1) Po zaparzeniu kawy espresso/cappuccino i zdemontowaniu kolby **(18)**, umyj całą powierzchnię natrysku gorącej wody wilgotną szmatką, aby zostały usunięte wszystkie pozostałości kawy mielonej.
2) Załóż ponownie kolbę bez włożonych sitek espresso **(19) (20)**.
3) Postaw pustą filiżankę pod kolbą i naciśnij przycisk „Espresso" **(3)**. Z natrysku gorącej wody wypływa woda, i wypłukuje ostatnie pozostałości mielonej kawy.
4) Po około 20 sekundach wciśnij ponownie przycisk „Espresso" i włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **(1)**.
5) Zdejmij ponownie kolbę.

9.3. Czyszczenie akcesoriów

1) Umyj kolbę **(18)**, oba sitka espresso **(19) (20)**, zbiornik wody **(9)**, miarkę **(21)** i kratkę ociekową **(11)** w ciepłej wodzie.

Wskazówka:

► W przypadku dodania płynu do mycia naczyń do wody, może się zdarzyć, że będzie miało to wpływ na smak kawy espresso. Jeśli zanieczyszczenia pozwalają się usunąć tylko przy pomocy płynu do mycia naczyń, płucz elementy później zawsze duża ilością czystej wody.

2) Wysusz wszystkie elementy.

Wskazówka:

► Oba sitka espresso, miarka do kawy oraz kratka ociekowa są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

9.4. Czyszczenie urządzenia

Czyść urządzenie wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość płynu do mycia naczyń.

Upewnij się, czy przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

9.5. Odkamienianie urządzenia

UWAGA!

► Nie wytwarzaj pary, gdy roztwór do usuwania kamienia znajduje się w zbiorniku na wodę **(9)**!

Urządzenie posiada funkcję przypominania o odkamienianiu: po około 500 zastosowaniach trzy kontrolne **(5) (15) (16)** migają szybko jednocześnie 5 razy, aby przypomnieć o konieczności przeprowadzenia odkamienienia urządzenia. Jeżeli nie przeprowadzisz odkamieniania urządzenia natychmiast, kontrolne zaczną migać po ponownym włączeniu urządzenia. Jeśli po trzecim włączeniu urządzenia nadal nie przeprowadziłeś odkamieniania, funkcja przypomnienia zgaśnie.

Wykonaj poniższe działania, aby odkamienić urządzenie:

1) Dodaj powszechnie stosowany odkamieniacz w płynie do ekspresów do espresso do zbiornika wody. Prawidłową ilość ustal na podstawie danych producenta.
2) Napełnij zbiornik wody wodą aż do oznaczenia Max i włóż go do urządzenia.
3) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **(1)**. Upewnij się, że regulator pary **(7)** jest obrócony do oporu do pozycji „—".
4) Włóż kolbę **(18)** bez sitka espresso **(19) (20)** ponownie do urządzenia.
5) Postaw 2 filiżanki lub naczynie o pojemności co najmniej 250 ml pod otworami kolby.
6) Gdy tylko kontrolka „Espresso" zacznie się świecić w sposób ciągły, naciśnij przycisk „Espresso" **(3)**. Przepuść ok. 250 ml (ok. 2 filiżanki) roztworu do usuwania kamienia i zatrzymaj następnie ten proces przez ponowne wciśnięcie przycisku „Espresso". W razie potrzeby ostrożnie wylej zużyty roztwór do usuwania kamienia
7) Pozostaw odkamieniacz na ok. 1 minutę, by zadziałał.
8) Powtórz kroki od 6 do 7 trzykrotnie. Za ostatnim razem opróżnij zbiornik na wodę całkowicie.
9) Postaw wystarczająco duże naczynie (min. 1 litr) pod otworami kolby.

10) Wypłucz zbiornik wody czystą wodą i nalej czystej wody do zaznaczenia Max.
11) Gdy tylko kontrolka „Espresso" zacznie się świecić w sposób ciągły, naciśnij przycisk „Espresso" .
Pozwól, aby woda całkowicie przepłynęła. Ostrożnie wylej wodę.
12) Powtórz raz czynności od 10 do 11, a następnie wyłącz urządzenie.
13) Po zakończeniu odkamieniania oczyść urządzenie wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie rozpryski roztworu do odkamieniania. Upewnij się, czy przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

Odpowiedni odkamieniacz można zamówić za pośrednictwem naszego serwisu (patrz rozdział **10. Zamawianie części zamiennych**).

10. Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie **www.kompernass.com**.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

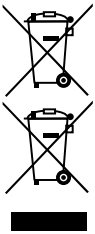
11. Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Espresso nie wydostaje się z urządzenia.	• Mielona kawa na espresso jest zbyt wilgotna i/lub zbyt mocno ubita.	• Przygotować ponownie kawę espresso, jednak przy tym nie ubijać zbyt mocno kawy mielonej, lub wymienić ją całkowicie.
	• Brak wody w zbiorniku wody **(9)**.	• Nalać wodę do zbiornika wody.
	• Otwory kolby są zapchane.	• Oczyścić kolbę **(18)**.
Espresso wylewa się przez krawędzie kolby zamiast przez otwory.	• Kolba nie została prawidłowo założona.	• Założyć poprawnie kolbę.
	• Otwory kolby są zapchane.	• Oczyścić kolbę.
	• Na krawędziach kolby znajdują się pozostałości mielonej kawy espresso.	• Oczyścić krawędź kolby z pozostałości kawy mielonej.
Kawa espresso jest zimna.	• Urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane.	• Nagrzać urządzenie.
	• Kontrolka „Espresso" **(15)** nie świeciła się jeszcze w sposób ciągły.	• Poczekać, aż kontrolka „Espresso" zacznie się świecić w sposób ciągły.
	• Filiżanki nie zostały wstępnie podgrzane.	• Podgrzać wstępnie filiżanki.
Głośne działanie pompki.	• Zbiornik wody jest pusty.	• Nalać wodę do zbiornika wody.
Kawa crema jest zbyt jasna (espresso wypływa szybko z kolby).	• Za mało kawy mielonej espresso.	• Użyć więcej kawy mielonej espresso.
	• Kawa jest zmielona za grubo.	• Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Kawa crema jest zbyt ciemna (espresso wypływa powoli z kolby).	• Za mało kawy mielonej espresso.	• Użyć mniej kawy mielonej espresso.
	• Kawa mielona jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna.	• Używać tylko kawy mielonej specjalnie do parzenia espresso.
	• Zapchane jest sitko **(19) (20)**.	• Wyczyścić sitko.
Mleko nie spienia się.	• Mleko nie jest dostatecznie zimne.	• Użyć mleko z lodówki.
	• Spieniacz mleka **(10)** jest zabrudzony.	• Oczyścić spieniacz mleka.
Pompa zatrzymuje się w czasie pracy, a kontrolka „Espresso" miga.	• Pompa zatrzymuje się po ok. 3 minutach pracy, aby uniknąć przegrzania.	• Przed ponownym uruchomieniem urządzenia odczekaj do jego ostygnięcia.
Wszystkie kontrolki **(5) (15) (16)** migają jednocześnie powoli.	• Eksploatacja: temperatura jest zbyt wysoka do przygotowania optymalnego espresso.	• Poczekaj, aż urządzenie ostygnie i kontrolka „Espresso" zacznie się świecić w sposób ciągły.
Wszystkie kontrolki migają jednocześnie 5 razy szybko.	• Przy włączaniu urządzenia: funkcja przypomnienia o odkamienianiu.	• Przeprowadź odkamienianie urządzenia w sposób opisany w rozdziale **9.5. Odkamienianie urządzenia**.

12. Utylizacja

12.1. Utylizacja urządzenia i opakowania



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi. Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

13. Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Moc znamionowa	1100 W
Ciśnienie pompki	ok. 1,5 MPa (15 barów)
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,15 W

14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 516806_2510/516808_2510/516812_2510 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

14.1. Serwis

(PL) **Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NIEMCY
www.kompernass.com

Turinys

1. Naudojimas pagal paskirtį 64

2. Naudojami įspėjimai ir ženklai 64

3. Tiekiamas rinkinys 64

4. Saugos nurodymai 64

5. Prietaiso elementai 66

6. Temperatūros rodytuvas 66

7. Naudojimas pirmąjį kartą 66

8. Naudojimas 67

8.1. Vandens indo pripildymas. 67

8.2. Įkaitinimas nenaudojus ilgesnį laiką / naudojant pirmą kartą. 67

8.3. Įkaitinimas kas kartą prieš naudojant 67

8.4. Espreso ruošimas 68

8.5. Kapučino ruošimas. 68

8.6. Patarimai, kaip paruošti tobulą espresą. 69

8.7. Patarimai, kaip paruošti pieno putą 69

8.8. Kaip įsileisti karšto vandens 70

9. Valymas ir priežiūra 70

9.1. Pieno plakiklio valymas 70

9.2. Karšto vandens angos valymas 70

9.3. Priedų valymas 70

9.4. Prietaiso valymas. 71

9.5. Kalkių šalinimas iš prietaiso 71

10. Atsarginių dalių užsakymas 71

11. Trikčių šalinimas 72

12. Šalinimas 73

12.1. Prietaiso ir pakuotės šalinimas 73

13. Techniniai duomenys 73

14. Kompernaß Handels GmbH garantija 73

14.1. Priežiūra 74

14.2. Importuotojas 74

1. Naudojimas pagal paskirtį

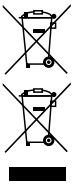
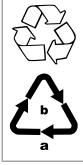
Šis prietaisas skirtas tik espreso bei kapučino kavai ruošti ir pieno putai plakti. Jis skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniais tikslais.

Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį.

2. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytus įspėjimus ir ženklus (jei tinka):

	PAVOJUS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ĮSPĖJIMAS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ATSARGIAI! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.
	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
	Nurodymas: Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.
	Nenardinkite į vandenį!
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.
	Perskaitykite instrukciją. Prieš naudodami gaminį perskaitykite visus naudojimo ir saugos nurodymus. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.
	Šis gaminys atitinka galiojančių Europos ir nacionalinių direktyvų reikalavimus.

	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
	Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklinimą. Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1-7: plastikai, 20-22: popierius ir kartonas, 80-98: sudėtinės medžiagos.

3. Tiekiamas rinkinys

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- „Espresso“ kavos aparatas
- Filtrų laikiklis
- Didelis filtras
- Mažas filtras
- Kavos šaukštelis su grūstuvu
- Naudojimo instrukcija

4. Saugos nurodymai

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba buvo nukritęs.
- Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite jaunesniems kaip 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.

- Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni arba kurie turi mažiau patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, tik jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų amžiaus ar vyresni ir prižiūrimi.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotoms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai pataisytas prietaisas gali kelti didelį pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- Nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Elektros smūgio pavojus!
- Niekada nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Pavojus nusideginti! Naudojant prietaisą kai kurios dalys labai įkaista!
- Naudojant prietaisą susidaro karštų garų kamuolių. Būkite atidūs, kad jie jūsų nenuplikytų! Būkite pakankamu atstumu iki garų.
- Prietaisą junkite tik į tinkamai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Baigus naudoti prietaisą, kaitinimo elemento paviršius dar būna šiltas.
- Prietaiso kištukinės jungties negalima aplieti skysčiais.
- Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Netinkamai naudojant galima susižaloti.
- Draudžiama žaisti su pakuotės medžiagomis. Kyla pavojus uždusti.

(!) DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Sugedusios dalys turi būti keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Tik naudojant tokias dalis vykdomi saugos reikalavimai.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir stebėkite, kad į vidų nepatektų skysčių.
- Saugokite prietaisą nuo smūgių, dulkių, cheminių medžiagų, didelių temperatūros svyravimų ir nelaikykite jo arti šilumos šaltinių (krosnių, radiatorių).
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Visada iš elektros lizdo ištraukite suėmę už tinklo kištuko, niekada netraukite už laido.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- Niekada nenaudokite prietaiso patalpose, kuriose temperatūra yra apie 0 °C ar žemesnė. Vamzdeliuose ar vandens inde užšalus vandeniui, prietaisas gali sugesti.
- Niekada nenaudokite prietaiso lauke. Šį prietaisą galima naudoti tik patalpose.
- Negaminkite garų, jei vandens inde yra kalkių šalinimo tirpalo!
- Naudojamą espreso kavos aparatą draudžiama dėti į spintą.

5. Prietaiso elementai

A paveikslėlis

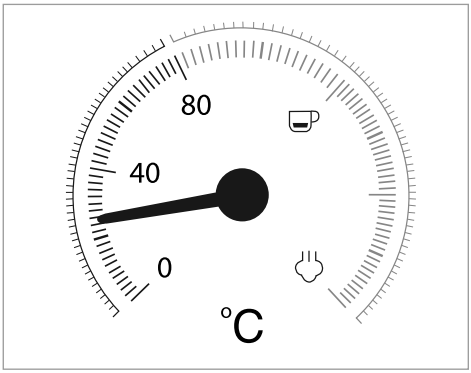
1 Įjungimo / išjungimo jungiklis
2 Temperatūros rodytuvas
3 Espreso mygtukas
4 Garų mygtukas
5 Balta garų kontrolinė lemputė
6 Vieta puodeliams sudėti
7 Garų reguliatorius
8 Pieno plakiklio rankena
9 Vandens indas
10 Pieno plakiklis
11 Nuvarvėjimo grotelės
12 Lašų padėklas
13 Vandens lygio indikatorius
14 Karšto vandens anga
15 Balta espreso kontrolinė lemputė
16 Raudonas veikimo indikatorius

B paveikslėlis

17 Filtrų laikiklio rankena
18 Filtrų laikiklis
19 Didelis filtras
20 Mažas filtras
21 Kavos šaukštelis su grūstuvu

6. Temperatūros rodytuvas

Temperatūros rodytuvas **(2)** rodo, iki kokios temperatūros prietaisas įkaito (1 pav.).



1 pav.

Įjungtas prietaisas kaista, kol rodyklė pakyla maždaug ties viduriu tarp 80 °C ir . Veikimo indikatorius **(16)** šviečia. Espreso kontrolinė lemputė **(15)** mirksi.

Rodyklei pasiekus raudonąją skalės dalį, temperatūra yra pakankama espreso kavai ruošti. Espreso kontrolinė lemputė nuolat šviečia.

Paspaudus garų mygtuką **(4)**, garų kontrolinė lemputė **(5)** mirksi. Dabar prietaisas kaista toliau, o rodyklė kyla aukštyn į skalės sritį tarp ir .

Rodyklei pasiekus sritį tarp ir , temperatūra yra pakankama garams gaminti. Garų kontrolinė lemputė nuolat šviečia.

7. Naudojimas pirmąjį kartą

1) Išplaukite filtrų laikiklį **(18)**, kavos šaukštelį **(21)**, filtrus **(19) (20)**, nuvarvėjimo groteles **(11)** ir vandens indą **(9)**, kaip aprašyta skyriuje **9. Valymas ir priežiūra**.

Nurodymas.

► Vienas iš filtrų pristatant gaminį jau įdėtas į filtrų laikiklį. Išimkite jį ir prieš naudodami taip pat išplaukite.

2) Pastatykite prietaisą ant lygaus ir karščiui atsparaus pagrindo. Įsitikinkite, kad netoliese yra elektros lizdas.

3) Nuvarvėjimo groteles įdėkite taip, kad vandens lygio indikatorius **(13)** galėtų išlįsti pro angą nuvarvėjimo grotelėse.

4) Filtrų laikiklį įdėkite ties užrašu „INSERT“ karšto vandens angos **(14)** šone ir sukite, kol filtrų laikiklio rankena **(17)** bus nukreipta į priekį („**I**“ žyma).

5) Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą.

6) Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite vidinius vamzdelius atlikdami toliau nurodytus veiksmus:
Perleiskite per prietaisą tiek vandens, kiek jo reikėtų maždaug 5 puodeliams espreso (apie 100 ml). Atlikite veiksmus, parodytus **C–F pav**. (be maltos kavos).

7) Apie 30 sekundžių gaminkite garus. Atlikite veiksmus, parodytus **G–J pav.** (be pieno).

Nurodymas.

► Naudodami prietaisą pirmą kartą, galite girdėti veikiantį siurblį ir garsus, nors vanduo iš prietaiso vis dar neteka. Tokiu atveju garų reguliatorių **(7)** pasukite „**+**“ kryptimi, kad iš prietaiso vamzdelių išeitų oras (garų mygtukas **(4)** nuspaustas). Kai maždaug per 20 sekundžių oras išeina, garsai dingsta ir iš prietaiso ima tekėti vanduo.

8. Naudojimas

8.1. Vandens indo pripildymas

Nurodymas.

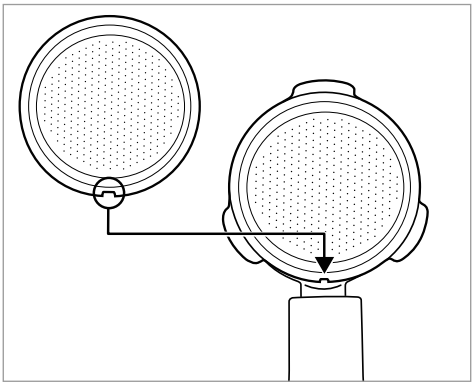
- Ruošdami espresą ar kapučiną, naudokite tik šviežią geriamąjį vandenį.

1) Išimkite vandens indą **(9)** ir įpilkite į jį vandens: Vandens pripilkite ne mažiau nei iki „MIN“ ženklo. Niekada nepilkite vandens daugiau nei iki „MAX“ ženklo.
2) Vandens indą vėl įdėkite į prietaisą.

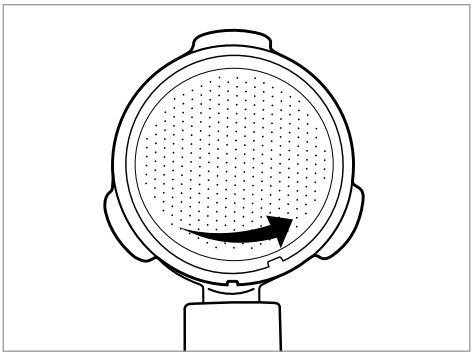
8.2. Įkaitinimas nenaudojus ilgesnį laiką / naudojant pirmą kartą

Jei prietaiso ilgesnį laiką nenaudojote, įkaitinkite jį, kaip aprašyta toliau.

1) Įpilkite vandens į vandens indą.
2) Į filtrų laikiklį įdėkite didelį filtrą **(19)** arba mažą filtrą **(20)** (žr. 2 ir 3 pav.):



2 pav.



3 pav.

Nurodymas.

- Įdėtą filtrą išimkite tik tada, kai jis atvės!
- Kai filtrus norite vėl išimti iš filtrų laikiklio, sukite įdėtą filtrą, kol įranta filtre bus virš įrantos filtrų laikiklyje. Dabar filtrą galite išimti.

3) Filtrų laikiklį įdėkite ties užrašu „INSERT“ karšto vandens angos **(14)** šone ir sukite, kol filtrų laikiklio rankena **(17)** bus nukreipta į priekį („**I**“ žyma).
4) Padėkite puodelį po filtrų laikikliu.
5) Užsukite garų reguliatorių **(7)** (iki galo pasukite „**—**“ kryptimi).
6) Įjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **(1)** ⏻. Veikimo indikatorius **(16)** šviečia. Espreso kontrolinė lemputė **(15)** mirksi. Prietaisas ima kaisti.
7) Kai tik espreso kontrolinė lemputė ims šviesti nuolat, paspauskite espreso mygtuką ☕ **(3)**. Leiskite vandeniui apie 1 minutę tekėti.

Nurodymas.

- Retsykiais gali prireikti ištuštinti puodelį. Paspauskite espreso mygtuką ☕ ir trumpam sustabdykite procesą. Ištuštinkite puodelį ir iš naujo paspauskite espreso mygtuką ☕, kad vanduo toliau tekėtų prietaisu.

8) Maždaug po 1 minutės dar kartą paspauskite espreso mygtuką ☕ ir sustabdykite siurblį.
9) Jei reikia, palaukite, kol espreso kontrolinė lemputė vėl nuolat švies. Prietaisas įkaitintas. Dabar galite ruošti espreso kavą.

8.3. Įkaitinimas kas kartą prieš naudojant

Kad galėtumėte paruošti espreso ar kapučino kavą, turite įkaitinti prietaisą.

1) Atlikite ankstesniame skyriuje aprašytus 1–6 veiksmus.
2) Paspauskite espreso mygtuką ☕, kad prietaisas imtų siurbti vandenį iš vandens indo. Vandeniui pradėjus tekėti pro filtrų laikiklio angas, dar kartą paspauskite espreso mygtuką ☕ ir išjunkite siurblį.
3) Palaukite, kol espreso kontrolinė lemputė ims šviesti nuolat.
4) Iš naujo paspauskite espreso mygtuką ☕ ir apie 20 sekundžių leiskite karštą vandenį, o tada vėl išjunkite siurblį.

Įkaitinimas baigtas. Dabar galite ruošti espreso ar kapučino kavą.

Nurodymas.

► Norint paruošti keletą porcijų espreso ar kapučino kavos iš eilės, prietaiso iš naujo įkaitinti ir praplauti nereikia.

8.4. Espreso ruošimas

Nurodymas.

► Visada įsitikinkite, kad filtras **(19) (20)** yra švarus ir jame nėra maltos espreso kavos likučių.

1) Prietaisui įkaitus: atlikite veiksmus, parodytus **E–F pav.**

Nurodymas.

► Maltos espreso kavos suspaudimas yra svarbus veiksmas ruošiant espresą. Labai stipriai suspaudus maltą espreso kavą, espresas lėtai pro ją sunkiasi ir susidaro didesnė puta. Jei malta espreso kava ne taip stipriai suspausta, espresas bėga greitai ir karamelinė puta būna nedidelė.

► Kavos šaukštelio grūstuvu **(21)** suspauskite maltą espreso kavą. Tada, jei reikia, įberkite daugiau maltos espreso kavos, kad filtras būtų pripildytas iki „MAX“ ženklo. Paskui dar kartą suspauskite maltą espreso kavą.

ĮSPĖJIMAS!

Niekada nebandykite išimti filtrų laikiklio (18) tekant espreso kavai! Tykštantys karštos espreso kavos purslai gali sužaloti!

► Paruošę pakankamai espreso kavos, kas kartą pirmiausia iš naujo paspauskite espreso mygtuką ☕ ir tik tada išimkite filtrų laikiklį.

2) Kai į puodelį (-ius) pribėga norimas kiekis kavos (maždaug po 20 ml), iš naujo paspauskite espreso mygtuką ☕, kad prietaisas nustotų siurbti vandenį.

Dabar espreso kavą galite gerti.

3) Išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **(1)** ⏻.

Nurodymas.

► Jei espreso mygtuko ☕ ar garų mygtuko apie 30 minučių nepaspausite, prietaisas automatiškai išsijungs.

4) Kas kartą išvirę kavą, pašalinkite maltą espreso kavą iš filtro. Filtrų laikiklį išimkite iš prietaiso. Dabar ištuštinkite filtrą: filtrų laikiklį apverskite ir išpurtykite maltą espreso kavą. Maltą espreso kavą kas kartą išmeskite tausodami aplinką, pavyzdžiui, kaip biologines atliekas.

Nurodymas.

► Kas kartą panaudoję prietaisą būtinai išvalykite karšto vandens angą. Apie tai skaitykite skyriuje **9. Valymas ir priežiūra**.

► Reguliariai ištuštinkite lašų padėklą **(12)**, vėliausiai tada, kai vandens lygio indikatorius **(13)** bus matomas nuvarvėjimo grotelių **(11)** angoje.

8.5. Kapučino ruošimas

ĮSPĖJIMAS!

Būkite atsargūs ir saugokitės pieno putai gaminti skirtų garų! Karšti garai ar tykštantys karšti skysčiai gali sužaloti!

► Garų reguliatorių **(7)** visada sukite lėtai.

1) Trečdalį plakimo indo (geriausia - nerūdijančiojo plieno) pripilkite šalto pieno.

2) Įsitikinkite, kad garų reguliatorius iki galo atsuktas iki „**—**“.

3) Pieno plakiklį **(10)** pastumkite į šalį. Stumkite tik suėmę už rankenos **(8)**.

4) Paspauskite garų mygtuką **(4)**. Palaukite, kol garų kontrolinė lemputė **(5)** ims šviesti nuolat.

5) Laikykite tuščią indą po pieno plakikliu. Garų reguliatorių lėtai sukite „**+**“ kryptimi. Iš plakiklio ima tekėti kondensatas, tikšti purslai. Taip išvalomas plakiklis ir vandens cirkuliavimo sistema prietaiso viduje.

6) Palaukite 15 sekundžių ir tada garų reguliatorių sukite „**—**“ kryptimi, kol iš plakiklio nustos eiti garai. Išpilkite vandenį iš indo.

7) Plakimo indą laikykite rankoje, kad jaustumėte pieno temperatūrą, ir pieno plakiklio galą įkiškite į pieną. Tam plakimo indą šiek tiek palenkite įstrižai.

8) Garų reguliatorių lėtai sukite „**+**“ kryptimi.

9) Plakimo indą sukite apskritimais, plakiklio galą vos panardinę į pieną: pakankamai giliai, kad pienas netikštų į šalis, ir pakankamai aukštai, kad būtų suplakta standi puta. Jei viską darote teisingai, girdite žemą ūžesį.

10) Pieno putai pradėjus kilti, plakiklį įkiškite giliau, kad suplaktumėte kitą pieno sluoksnį ir neprisvilintumėte suplaktos putos.

11) Galiausiai visiškai panardinkite pieno plakiklį ir garų reguliatorių užsukite maždaug pusiau, kad pienas būtų kaitinamas. Plakimo indą laikykite šiek tiek įstrižai, kad plakikliu maišomas pienas suktųsi lengvais sūkuriais.

12) Kai pieno puta tampa norimos konsistencijos ir temperatūros, užsukite garų reguliatorių (iki galo pasukite „—“ kryptimi).

13) Tik tada ištraukite plakiklį iš pieno. Paspauskite garų mygtuką.

14) Atlikite veiksmus, aprašytus skyriuje **9.1. Pieno plakiklio valymas**.

15) Kapučiną ruoškite lygiai taip pat kaip espresą (žr. skyrių **8.4. Espreso ruošimas** - įkaitinti nebereikia). Tačiau vandenį leiskite maždaug dvigubai ilgiau nei ruošdami espresą (apie 40 ml).

Nurodymas.

► Jei espreso mygtuką **(3)** paspausite vos suplakę pieno putas, espreso kontrolinė lemputė **(15)** gali imti greitai mirksėti. Tai reiškia, kad prietaisas per daug įkaitęs geriausiam espresui paruošti. Vis dėlto galite toliau gaminti espresą arba leisti prietaisui atvėsti. Kai tik espreso kontrolinė lemputė ims šviesti nuolat, prietaisas vėl bus espresui ruošti tinkamiausios temperatūros.

16) Išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **(1)**.

Nurodymas.

► Jei espreso mygtuko ar garų mygtuko apie 30 minučių nepaspausite, prietaisas automatiškai išsijungs.

17) Dabar suplaktą pieną supilkite į prieš tai paruoštą espresą. Kapučino kava paruošta. Jei norite, galite ją pasaldinti arba apibarstyti kakavos milteliais.

Nurodymas.

► Kas kartą baigę naudoti būtinai išvalykite pieno plakiklį. Apie tai skaitykite skyriuje **9. Valymas ir priežiūra**.

8.6. Patarimai, kaip paruošti tobulą espresą

Vienas svarbiausių veiksnių gaminant gerą espresą yra ekstrahavimo, arba plikymo, trukmė, t. y. maltos kavos ir karšto vandens sąlyčio trukmė iki pripildant puodelį paruoštos kavos.

Ekstrahavimo trukmė pirmiausia priklauso nuo maltos kavos kiekio ir malimo rupumo, taip pat nuo jos suspaudimo. Kuo smulkesnė ir labiau suspausta malta kava, tuo lėčiau pro ją teka vanduo.

Tačiau pastebėję, kad espreso skonis ar išvaizda ne tokie, kaip turėtų būti, galite patys pakeisti ekstrahavimo trukmę.

- Jei kavos puta labai šviesi, nestandi ir greitai subliūkšta, espresas išbėgo per greitai, ir šiuo atveju tai reiškia per trumpą ekstrahavimą. Espresas rūgštus ir vandeningas, neatsiskleidžia jo kvapnumas.
  Dažniausiai taip būna dėl per mažo maltos kavos kiekio, kava gali būti ir per stambiai sumalta arba nepakankamai suspausta.
- Jei kavos puta labai tamsi, su baltomis dėmėmis viduryje ar skyle, kava tekėjo per ilgai. Tai reiškia per ilgą ekstrahavimą. Espresas būna kartus.
  Dažniausia priežastis – per smulkiai sumalta kava arba per didelis maltos kavos kiekis. Jei taip yra ne dėl šių abiejų priežasčių, malta kava per stipriai suspausta.
- Espresui ruošti naudokite tik maltą kavą: ji paprastai būna smulkiau sumalta ir taip pat labiau paskrudinta. Geriausia, jei vienam puodeliui espreso naudosite apie 7 g maltos kavos. Neperpildykite filtro. Maltą kavą filtre suspauskite kavos šaukštelio grūstuvu **(21)**, tačiau maltos kavos nesuspauskite į kompaktišką masę.
- Vis bandykite, kol rasite tinkamiausią visų veiksnių derinį.

8.7. Patarimai, kaip paruošti pieno putą

- Iš esmės galima suplakti bet kokios rūšies pieną, taip pat ir sojų ar ryžių pieną. Tačiau kai kurių rūšių pieną galima suplakti tik santykinai.
- Separuotas pienas (liesas pienas) ne taip greitai prisvyla kaip nenugriebtas pienas, tačiau kai riebalų piene per mažai, jį gali būti sunku suplakti. Todėl rekomenduojama naudoti 3,5 % ar 1,5 % riebumo pieną.
- Gerai atšaldytas pienas suplakamas geriau nei ne toks šaltas. Geriausią putą suplaksite, jei pieno temperatūra bus maždaug 7 °C.
- Neplakite pieno antrą kartą, nes jis prisvils.
- Prieš supilant putą ant espreso, suplaktas pienas turi apie 30 sekundžių pastovėti. Per tą laiką didesnės pūslelės susproginės, o dar skystas pienas nusės žemyn. Taigi ant espreso galėsite supilti gražiai suplaktą putą.

8.8. Kaip įsileisti karšto vandens

Pro pieno plakiklį **(10)** galite įsileisti ir karšto vandens, pvz., norėdami atskiesti kavą (amerikietišką kavą) arba paruošti arbatą.

1) Įjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **(1)** ⏻. Veikimo indikatorius **(16)** šviečia. Espreso kontrolinė lemputė **(15)** mirksi. Įsitikinkite, kad garų reguliatorius **(7)** ♨ iki galo atsuktas iki „**—**“.
Palaukite, kol temperatūros rodytuvo **(2)** rodyklė bus maždaug per vidurį tarp 80 °C ir ☕, o espreso kontrolinė lemputė švies nuolat.
2) Po pieno plakikliu pastatykite karščiui atsparų indą.
3) Garų reguliatorių pasukite mažiausiai pusiau „**+**“ kryptimi.
4) Du kartus paspauskite garų mygtuką ♨ **(4)**. Iš pieno plakiklio teka karštas vanduo.
5) Dar kartą paspauskite garų mygtuką, kad iš prietaiso nustotų tekėti karštas vanduo.
6) Užsukite garų reguliatorių (iki galo pasukite „**—**“ kryptimi).

9. Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- Prieš valydami prietaisą visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Elektros smūgio pavojus!
- Prieš valydami prietaisą kas kartą pirmiausia palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus nusideginti!
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Elektros smūgio pavojus!

ⓘ DĖMESIO!

- Kad neapgadintumėte prietaiso paviršių, jų niekada nevalykite šveičiamosiomis, agresyviomis ar cheminėmis valymo priemonėmis.

9.1. Pieno plakiklio valymas

1) Po pienu plakikliu **(10)** padėkite tuščią indą.
2) Vos tik baigsite naudoti, garų reguliatorių **(7)** ♨ pasukite iki „**+**“ ir keletą sekundžių leiskite garus.
3) Užsukite garų reguliatorių (iki galo pasukite „**—**“ kryptimi), išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką.
4) Palaukite, kol plakiklis atvės.
5) Nutraukite pieno plakiklio apvalkalą ir kruopščiai išplaukite jį šiltame vandenyje.
6) Drėgna šluoste nuvalykite po apvalkalu esantį plakiklį. Prireikus šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tačiau nuplovę su plovikliu, dar kartą nuvalykite švariu vandeniu sudrėkinta šluoste. Pasirūpinkite, kad ant plakiklio neliktų ploviklio likučių.
7) Vėl užmaukite apvalkalą ant plakiklio.

9.2. Karšto vandens angos valymas

Kas kartą panaudoję prietaisą išvalykite karšto vandens angą **(14)**:

1) Paruošę espresą ar kapučiną ir išėmę filtrų laikiklį **(18)**, visą karšto vandens angos paviršių nuvalykite drėgna šluoste, kad pašalintumėte visus maltos kavos likučius.
2) Vėl įdėkite filtrų laikiklį **be** filtrų **(19) (20)**.
3) Tada po filtrų laikikliu padėkite tuščią puodelį ir paspauskite espreso mygtuką ☕ **(3)**. Iš karšto vandens angos tekantis vanduo išplauna paskutinius maltos kavos likučius.
4) Maždaug po 20 sekundžių vėl paspauskite espreso mygtuką ☕ ir išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **(1)** ⏻.
5) Vėl išimkite filtrų laikiklį.

9.3. Priedų valymas

1) Filtrų laikiklį **(18)**, abu filtrus **(19) (20)**, vandens indą **(9)**, kavos šaukštelį **(21)** ir nuvarvėjimo groteles **(11)** nuplaukite šiltu vandeniu.

ⓘ Nurodymas.

- Jei į vandenį įpilsite ploviklio, gali pakisti espreso skonis. Todėl, jei nešvarumus galima nuplauti tik su plovikliu, visas dalis visada perplaukite dideliu kiekiu švaraus vandens.

2) Nusausinkite visas dalis.

ⓘ Nurodymas.

-
Abu filtrus, kavos šaukšte lį ir nuvarvėjimo groteles galite plauti ir indaplovėje.

9.4. Prietaiso valymas

Prietaisą valykite drėgna šluoste. Prireikus šluostę sudrėkinkite trupučiu ploviklio.

Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad jis visiškai sausas.

9.5. Kalkių šalinimas iš prietaiso

DĖMESIO!

- Negaminkite garų, jei vandens inde **(9)** yra kalkių šalinimo tirpalo!

Prietaise yra priminimo apie kalkių šalinimą funkcija: prietaisą panaudojus 500 kartų, visos trys kontrolinės lemputės **(5) (15) (16)** vienu metu greitai 5 kartus sumirksi primindamos, kad iš prietaiso reikia pašalinti kalkes. Jei kalkes iš prietaiso pašalinsite ne iš karto, iš naujo įjungus prietaisą kontrolinės lemputės vėl mirksės. Jei iš prietaiso kalkių nepašalinsite ir įjungę trečią kartą, priminimo funkcija išsijungs.

Kalkes iš prietaiso pašalinkite, kaip aprašyta toliau:

1) Į vandens indą įpilkite įprastos skystosios espreso kavos aparatams skirtos kalkių šalinimo priemonės. Tinkamą kiekį rasite gamintojo pateiktoje informacijoje.
2) Į vandens indą iki „MAX“ ženklo pripilkite vandens ir įdėkite jį į prietaisą.
3) Įjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **(1)** ⏻. Įsitikinkite, kad garų reguliatorius **(7)** iki galo atsuktas iki „—“.
4) Filtrų laikiklį **(18) be** filtro **(19) (20)** įdėkite į prietaisą.
5) Po filtrų laikiklio angomis pastatykite 2 puodelius arba mažiausiai 250 ml talpos indą.
6) Kai tik espreso kontrolinė lemputė ims šviesti nuolat, paspauskite espreso mygtuką **(3)**. Palaukite, kol ištekės apie 250 ml (maždaug 2 puodeliai) kalkių šalinimo tirpalo ir nutraukite šį procesą iš naujo paspausdami espreso mygtuką . Atsargiai išpilkite panaudotą kalkių šalinimo tirpalą.
7) Kalkių šalinimo priemonę palaikykite apie 1 minutę.
8) Dar triskart pakartokite 6 ir 7 veiksmus. Paskutinį kartą visiškai ištuštinkite vandens indą.
9) Po filtrų laikiklio angomis pastatykite pakankamo dydžio indą (ne mažiau kaip 1 litro talpos).
10) Švariu vandeniu išskalaukite vandens indą ir pripilkite švaraus vandens iki „MAX“ ženklo.
11) Kai tik espreso kontrolinė lemputė ims šviesti nuolat, paspauskite espreso mygtuką . Leiskite visam vandeniui ištekėti. Šį vandenį atsargiai išpilkite.
12) Vieną kartą pakartokite 10 ir 11 veiksmus, tada prietaisą išjunkite.
13) Pašalinę kalkes, nuvalykite prietaisą drėgna šluoste – taip pašalinsite užtiškusį kalkių šalinimo tirpalą, jei taip nutiko. Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad jis visiškai sausas.

Tinkamų kalkių šalinimo priemonių galite užsisakyti ir mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje (žr. skyrių **10. Atsarginių dalių užsakymas**).

10. Atsarginių dalių užsakymas

Atsarginių šio gaminio dalių visada galite patogiai užsisakyti internetu adresu **www.kompernass.com** .

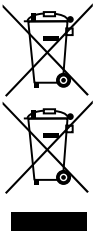
Šis QR kodas jus nukreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

11. Trikčių šalinimas

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Espresas nebeteka.	• Per drėgna ir (arba) per standžiai suspausta malta espreso kava.	• Iš naujo paruoškite espresą, tik ne taip stipriai suspauskite maltą espreso kavą arba ją visiškai pakeiskite.
	• Vandens inde **(9)** nėra vandens.	• Įpilkite vandens į vandens indą.
	• Užsikimšo filtrų laikiklio angų skylės.	• Išvalykite filtrų laikiklį **(18)**.
Espresas varva per filtrų laikiklio kraštus, užuot bėgęs pro angas.	• Filtrų laikiklis netinkamai įdėtas.	• Tinkamai įdėkite filtrų laikiklį.
	• Užsikimšo filtrų laikiklio angos.	• Išvalykite filtrų laikiklį.
	• Ant filtrų laikiklio krašto yra maltos espreso kavos likučių.	• Nuvalykite maltos espreso kavos likučius nuo filtrų laikiklio krašto.
Espresas šaltas.	• Prietaiso neįkaitinote.	• Įkaitinkite prietaisą.
	• Espreso kontrolinė lemputė **(15)** dar nešviečia nuolat.	• Palaukite, kol espreso kontrolinė lemputė ims šviesti nuolat.
	• Nepašildėte puodelių.	• Pašildykite puodelius.
Labai garsiai veikia siurblys.	• Vandens inde nėra vandens.	• Įpilkite vandens į vandens indą.
Per šviesi puta (espresas greitai bėga iš filtrų laikiklio).	• Per mažai maltos espreso kavos.	• Naudokite daugiau maltos espreso kavos.
	• Malta espreso kava per stambiai sumalta.	• Naudokite tik specialiai espresui skirtą maltą kavą.
Per tamsi puta (espresas lėtai bėga iš filtrų laikiklio).	• Per daug maltos espreso kavos.	• Naudokite mažiau maltos espreso kavos.
	• Kava per smulkiai sumalta arba drėgna.	• Naudokite tik specialiai espresui skirtą maltą kavą.
	• Filtras **(19) (20)** užsikimšo.	• Išvalykite filtrą.
Pienas neputoja.	• Pienas nepakankamai šaltas.	• Naudokite pieną iš šaldytuvo.
	• Nešvarus pieno plakiklis **(10)**.	• Išvalykite pieno plakiklį.
Naudojant prietaisą sustoja siurblys, espreso kontrolinė lemputė **(15)** mirksi.	• Siurblys sustoja panaudojus prietaisą maždaug 3 minutes, kad prietaisas neperkaistų.	• Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada jį vėl naudokite.
Visos lemputės **(5) (15) (16)** vienu metu lėtai mirksi.	• Naudojant prietaisą: temperatūra tinkamiausiai espreso kavai paruošti yra per aukšta.	• Palaukite, kol prietaisas atvės ir espreso kontrolinė lemputė ims šviesti nuolat.
Visos lemputės vienu metu 5 kartus greitai sumirksi.	• Įjungiant prietaisą: priminimo apie kalkių šalinimą funkcija.	• Pašalinkite kalkes iš prietaiso, kaip aprašyta skyriuje **9.5. Kalkių šalinimas iš prietaiso**.

12. Šalinimas

12.1. Prietaiso ir pakuotės šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis.

Prietaisą reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

13. Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220-240 V ~, 50-60 Hz
Vardinė galia	1 100 W
Siurblio slėgis	apie 1,5 MPa (15 bar)
Galia esant išjungties būsenai	0,15 W

14. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento. Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įjungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 516806_2510/516808_2510/516812_2510.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

14.1. Priežiūra

(LT) **Priežiūra Lietuva**

Tel. 08 00 33144
Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importuotojas

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
VOKIETIJA
www.kompernass.com

Sisukord

1. Sihipärane kasutamine 76

2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid 76

3. Tarnekomplekt 76

4. Ohutusjuhised 76

5. Seadme elemendid 78

6. Temperatuurinäidik 78

7. Esimene kasutuselevõtmine 78

8. Käsitsemine 79

8.1. Veepaagi täitmine 79

8.2. Soojendamine pärast pikemat seismist / esimesel kasutuselevõtmisel 79

8.3. Soojendamine enne iga kasutamist. 80

8.4. Espresso valmistamine 80

8.5. Cappuccino valmistamine 80

8.6. Nõuanded täiusliku espresso valmistamiseks 81

8.7. Soovitused piimavahu valmistamiseks. 82

8.8. Kuuma vee võtmine 82

9. Puhastamine ja hooldamine 82

9.1. Piima vahustusdüüsi puhastamine 82

9.2. Kuumaveepritsi puhastamine 82

9.3. Tarvikute puhastamine. 83

9.4. Seadme puhastamine 83

9.5. Katlakivi eemaldamine seadmest 83

10. Varuosade tellimine 83

11. Vigade kõrvaldamine 84

12. Jäätmekäitlus 85

12.1. Seadme ja pakendi jäätmekäitlus. 85

13. Tehnilised andmed 85

14. Kompernaß Handels GmbH garantii 85

14.1. Teenindus 86

14.2. Importija. 86

1. Sihipärane kasutamine

Seda seadet kasutatakse ainult espresso/cappuccino valmistamiseks ja piima vahustamiseks. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seda töönduslikult. Muud või sellest erinevat kasutamist loetakse mittesihipäraseks.

2. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

⚠	**OHT!** Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhis viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
⚠	**HOIATUS!** Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustab surma või raske vigastuse.
⚠	**ETTEVAATUST!** Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mõõduka vigastuse.
!	**TÄHELEPANU!** Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
i	**Juhis:** Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Ärge kasutage seda seadet vannis, duši all või veega täidetud valamu kohal.
~	Vahelduvvool/-pinge
	Kasutage seadet ainult siseruumides.
	Lugege juhendit. Jälgige enne toote kasutamist kõiki käsitsus- ja ohutusjuhiseid. Toote kolmandatele isikutele edasiandmisel andke kõik dokumendid kaasa.
CE	See toode vastab kehtivatele Euroopa ja siseriiklike direktiivide nõuetele.
	Ärge käidelge elektriseadet olmejäätmete hulgas!
	Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusse.
	Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1-7: plastid, 20-22: paber ja papp, 80-98: komposiitmaterjalid.

3. Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste komponentidega:

- Espressomasin
- Sõelahoidja
- Suur sõel
- Väike sõel
- Tihendajaga mõõtelusikas
- Kasutusjuhend

4. Ohutusjuhised

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Kontrollige enne kasutamist seadmel väliselt nähtavate kahjustuste puudumist. Ärge võtke kahjustatud või mahakukkunud seadet kasutusele.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit noorematele kui 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas.

- Seadet tohivad kasutada lapsed alates 8 eluaastast, kui on tagatud nende järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastased ja järelevalve all.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Laske seadme remondid seadmel teostada ainult volitatud töökodades või klienditeeninduses. Asjatundmatute remontide tõttu võivad kasutajale tekkida olulised ohud. Lisaks kaotab garantii kehtivuse.
- Ärge asetage seadet vette või teistesse vedelikesse. Elektrilöögi oht!
- Ärge mitte kunagi võtke seadmest kinni märgade või niiskete kätega.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal või tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Põletusoht! Mõned osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks!
- Seadme kasutamisel tekivad kuumad aurupahvakud. Jälgige, et te põleta ende sellega! Hoiduge aurust piisavale kaugusele.
- Ühendage seade ainult eeskirjadekohaselt paigaldatud ja maandatud võrgupistikupessa.
- Pärast kasutamist on kütteelemendi pinnal veel jääksoojus.
- Seadme pistikühendusele ei tohi joosta vedelikku.
- Kasutage seadet ainult sihipäraselt. Väärkasutused võivad tekitada vigastusi.
- Pakkematerjale ei tohi kasutada mängimiseks. Esineb lämbumisoht.

(!) TÄHELEPANU! VARAKAHJU!

- Defektseid komponente tohib asendada ainult originaalvaruosadega. Ohutusnõuete täitmine on tagatud ainult nende osadega.
- Kaitske seadet niiskuse ja vedelike sissetungimise eest.
- Kaitske seadet löökide, tolmu, kemikaalide, suurte temperatuurikõikumiste ja liiga lähedal asuvate soojusallikate (ahjud, küttekehad) eest.
- Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse.
- Tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja; ärge mitte kunagi tõmmake kaablist.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal mitte kunagi järelevalveta.
- Ärge kasutage seadme käitamiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.

- Ärge mitte kunagi käitage seadet ruumides, milles valitsevad alla 0 °C või selle lähedased temperatuurid. Vee külmumisel torudes või veepaagis võib seade saada kahjustada.
- Ärge mitte kunagi käitage seadet välistingimustes. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult siseruumides.
- Kui veepaagis on katlakivi eemalduslahus, siis ärge tootke auru!
- Espressomasinat ei tohi kasutamisel paigutada kappi.

5. Seadme elemendid

Joonis A:

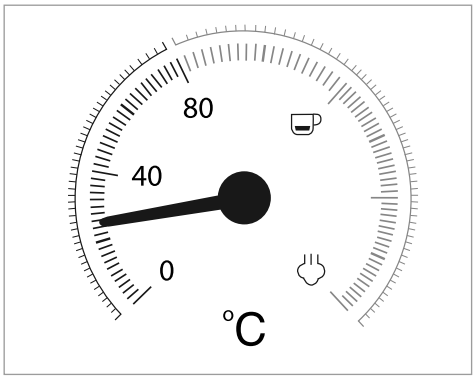
1 Sees-/Väljas-lüliti
2 Temperatuurinäidik
3 Klahv „Espresso“
4 Klahv „Aur“
5 Valge märgulamp „Aur“
6 Hoiupind
7 Aururegulaator
8 Piima vahustusdüüsi käepide
9 Veepaak
10 Piima vahustusdüüs
11 Tilgarest
12 Tilgaalus
13 Veetaseme näidik
14 Kuumaveeprits
15 Valge märgulamp „Espresso“
16 Punane käituslamp

Joonis B:

17 Sõelahoidja käepide
18 Sõelahoidja
19 Suur sõel
20 Väike sõel
21 Tihendajaga mõõtelusikas

6. Temperatuurinäidik

Temperatuurinäidik **(2)** näitab, kui kõrgele temperatuurile on seade soojenenud (joonis 1).



Joonis 1

Pärast sisselülitamist hakkab seade soojenema, kuni osuti asub umbes 80 °C ja vahel keskel. Käituslamp **(16)** põleb. Märgulamp „Espresso“ **(15)** vilgub.

Kui osuti jõuab skaala punasesse ossa, on temperatuur espresso valmistamiseks piisavalt kõrge. Märgulamp „Espresso“ põleb pidevalt.

Vajutades klahvi „Aur“ **(4)** hakkab märgulamp „Aur“ **(5)** vilkuma. Seade soojeneb nüüd edasi ja osuti kerkib kõrgemale kuni skaala alasse ja vahel.

Kui osuti jõuab alasse ja vahel, on temperatuur auru valmistamiseks piisavalt kõrge. Märgulamp „Aur“ põleb pidevalt.

7. Esimene kasutuselevõtmine

1) Puhastage sõelahoidjat **(18)**, mõõtelusikat **(21)**, sõelu **(19) (20)**, tilgaresti **(11)** ja veepaaki **(9)** nagu peatükis **9. Puhastamine ja hooldamine** kirjeldatud.

Juhis:

► Üks sõeltest on tarnimisel sõelahoidjasse eelmonteeritud. Eemaldage see ja puhastage ka see enne kasutamist.

2) Asetage seade tasasele ja kuumuskindlale alusele. Jälgige, et võrgupistikupesa on ligipääsetavas läheduses.

3) Asetage tilgarest nii kohale, et veetaseme näidik **(13)** saab ulatuda läbi tilgarestis oleva väljalõike.

4) Asetage sõelahoidja märgistuse „INSERT“ juures kuumaveepritsi **(14)** kõrval kohale ja keerake seda, kuni sõelahoidja käepide **(17)** on suunatud ettepoole (märgistus „**I**“).

5) Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa.

6) Sisemiste torude puhastamiseks toimige enne esimest kasutamist alljärgnevalt: Laske umbes 5 tassi espresso vett (umbes 100 ml) läbi seadme voolata. Selleks toimige nii, nagu **joonistel C-F** kujutatud (ilma kohvipulbrita).

7) Laske seadmel toota umbes 30 sekundit auru. Selleks toimige, nagu **joonistel**. **G-J** kujutatud (ilma piimata).

Juhis:

► Esimesel kasutamisel võib juhtuda, et pump töötab juba kuuldavalt, tekib müra, aga seadmest ei tule siiski veel vett. Sel juhul keerake aururegulaatorit **(7)** suunas „**+**“, nii et õhk saab seadme torudest väljuda (klahv „Aur“ **(4)** on vajutatud). Umbes 20 sekundi pärast on õhk väljunud, müra kaob ja seadmest väljub vett.

8. Käsitsemine

8.1. Veepaagi täitmine

Juhis:

► Kasutage espresso/cappuccino valmistamiseks ainult värsket joogivett.

1) Võtke veepaak **(9)** ära ja täitke veepaak veega: Lisage vett vähemalt kuni Min-märgini. Ärge mitte kunagi lisage rohkem vett kui kuni Max-märgini.

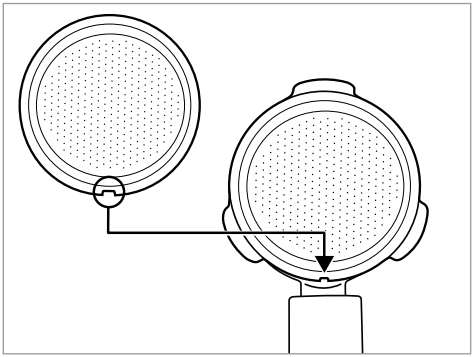
2) Asetage veepaak uuesti seadmesse.

8.2. Soojendamine pärast pikemat seismist / esimesel kasutuselevõtmisel

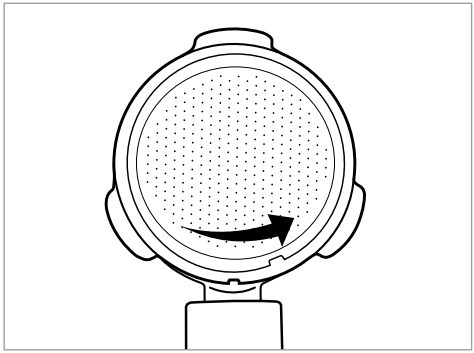
Kui seadet ei ole pikemat aega kasutatud, siis soojendage seadet alljärgnevalt:

1) Täitke veepaak veega.

2) Asetage suur **(19)** või väike sõel **(20)** sõelahoidjasse (vt joonised 2 ja 3):



Joonis 2



Joonis 3

Juhis:

► Eemaldage paigaldatud sõel alles siis, kui see on jahtunud!

► Sõelte sõelahoidjast uuesti väljavõtmiseks keerake paigaldatud sõela nii palju, kuni sõelal olev sälk asub sõelahoidjal sälgu kohal. Nüüd saate sõela välja võtta.

3) Asetage sõelahoidja märgistuse „INSERT“ juures kuumaveepritsi **(14)** kõrval kohale ja keerake seda, kuni sõelahoidja käepide **(17)** on suunatud ettepoole (märgistus „**I**“).

4) Asetage sõelahoidja alla tass.

5) Keerake aururegulaator **(7)** kinni (keerake kuni tõkiseni „**—**“ suunas).

6) Lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga **(1)** sisse. Käituslamp **(16)** põleb. Märgulamp „Espresso“ **(15)** vilgub. Seade hakkab soojenema.

7) Kui märgulamp „Espresso“ põleb pidevalt, vajutage klahvi „Espresso“ **(3)**. Laske vett umbes 1 minuti jooksul läbi seadme voolata.

Juhis:

► Võib juhtuda, et peate aegajalt tassi tühjendama. Selleks seisake lühidalt toiming vajutades klahvi „Espresso“. Tühjendage tass ja vajutage uuesti klahvi „Espresso“, et vesi jookseks läbi seadme edasi.

8) Umbes 1 minuti pärast peatage pump, selleks vajutage veelkord klahvi „Espresso“.

9) Vajadusel oodake, kuni märgulamp „Espresso“ põleb uuesti püsivalt. Soojendamine on lõppenud. Nüüd saate espressot valmistada.

8.3. Soojendamine enne iga kasutamist

Enne kui saate espressot või cappuccinot valmistada, peab seade soojenema.

1) Toimige nagu eelmise peatüki sammudes 1) kuni 6) kirjeldatud.
2) Et seade tõmbaks veepaagist vett, vajutage klahvi „Espresso“ ☕. Kui vesi väljub sõelahoidja avadest, vajutage veelkord klahvi „Espresso“ ☕, nii et pump seiskub.
3) Oodake, kuni märgulamp „Espresso“ põleb pidevalt.
4) Enne pumba uuesti peatamist vajutage uuesti klahvi „Espresso“ ☕ ja laske 20 sekundit kuuma vett välja voolata.

Eelsoojendamine on lõppenud. Nüüd saate espressot/cappuccinot valmistada.

ⓘ **Juhis:**

► Kui soovite valmistada mitu espressot või cappuccinot järjest, ei pea te seadet uuesti soojendama ja läbi loputama.

8.4. Espresso valmistamine

ⓘ **Juhis:**

► Veenduge alati, et sõel **(19) (20)** on puhas ja selles ei ole espressopulbri jääke.

1) Kui seade on soojenenud: Toimige nii, nagu **joonistel E–F** kujutatud.

ⓘ **Juhis:**

► Espressopulbri tihendamine on espresso valmistamisel oluline toiming. Kui espressopulber pressitakse väga tugevasti kokku, voolab espresso aeglaselt läbi ja muutub kreemisemaks. Kui espressopulber ei ole nii tugevasti tihendatud, voolab espresso kiiresti läbi, tekib ainult vähe kreemi.

► Tihendage espressopulber mõõtelusikal oleva tihendaja **(21)** abil. Seejärel lisage vajadusel espressopulbrit juurde, nii et sõel on kuni Max-märgini täidetud. Seejärel tihendage espressopulber uuesti.

⚠ **HOIATUS!**

Ärge mitte kunagi eemaldage sõelahoidjat (18) espresso väljastamise ajal! Tekkivad kuuma espresso pritsmed tekitavad vigastusi!

► Espresso väljastamise lõpetamiseks vajutage alati esmalt enne sõelahoidja eemaldamist uuesti klahvi „Espresso“ ☕.

2) Kui tass(id) on kuni soovitud koguseni täidetud (umbes 20 ml tassi kohta), vajutage uuesti klahvi „Espresso“ ☕, nii et vett enam ei pumbata.

Nüüd saate espressot juua.

3) Lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga **(1)** ⏻ välja.

ⓘ **Juhis:**

► Kui klahve „Espresso“ ☕ või „Aur“ ♨ umbes 30 minuti jooksul ei vajutata, lülitub seade automaatselt välja.

4) Eemaldage pärast iga kasutamist espressopulber sõelast. Eemaldage sõelahoidja seadmest. Tühjendage nüüd sõel, selleks keerake sõelahoidja ümber ja kloppige espressopulber välja. Käidelge espressopulber alati keskkonnasõbralikult, näiteks biojäätmete hulgas.

ⓘ **Juhis:**

► Puhastage kuumaveeprits tingimata pärast iga kasutamist. Lugege selleks peatükki **9. Puhastamine ja hooldamine**.

► Tühjendage regulaarselt tilgaalust **(12)**, hiljemalt siiski, kui veetaseme näidik **(13)** on tilgaresti **(11)** väljalõikes nähtav.

8.5. Cappuccino valmistamine

⚠ **HOIATUS!**

Olge piimavahustist väljuva auru kasutamisel ettevaatlik! Kuum aur või kuumad pritsmed tekitavad vigastusi!

► Käsitsege aururegulaatorit **(7)** ♨ alati aeglaselt.

1) Täitke vahustusnõu (eelistatult roostevabast terasest) ühe kolmandiku ulatuses külma piimaga.
2) Veenduge, et aururegulaator on keeratud kuni tõkiseni asendisse „**–**“.
3) Lükake piima vahustusdüüs **(10)** küljele välja. Haarake sealjuures ainult käepidemest **(8)**.
4) Vajutage klahvi „Aur“ ♨ **(4)**. Oodake, kuni märgulamp „Aur“ **(5)** põleb pidevalt.
5) Hoidke tühja nõud piima vahustusdüüsi all. Keerake aururegulaatorit aeglaselt „**+**“ suunas. Düüsist väljuvad kondensvesi/pritsmed. Nii puhastatakse düüs ja seadme sisemuses asuv veekontuur.
6) Oodake 15 sekundit ja keerake siis aururegulaatorit „**–**“ suunas, kuni düüsist ei välju enam auru. Valage vesi nõust ära.

7) Hoidke nüüd vahustusnõud piima temperatuuri tunnetamiseks käes ja juhtige piima vahustusdüüs kergelt piima sisse. Hoidke vahustusnõud sealjuures veidi kaldu.
8) Keerake aururegulaatorit aeglaselt „**+**“ suunas.
9) Liigutage vahustusnõud ringikujuliselt ja hoidke sealjuures düüsi tippu veidi piima pealispinnast allpool: piisavalt sügaval, et piima ei pritsiks igas suunas ja piisavalt kõrgel, et tekib tihe vaht. Kui teete seda õigesti, on sealjuures kuulda madalat põrisevat müra.
10) Kui piimavaht tõuseb üles, juhtige düüs sügavamale, et vahustada järgmine „kiht“ ja vältida vahu kõrbemist.
11) Lõpuks lükake piima vahustusdüüs täielikult sisse ja keerake aururegulaatorit umbes kuni pooleni, nii et kuumutatakse piima. Hoidke vahustusnõud kergelt kaldu, nii et piima keerutatakse õrnalt üles ja samal ajal segatakse düüsiga.
12) Kui piimavaht on saavutanud soovitud konsistentsi ja temperatuuri, keerake aururegulaator kinni (keerake kuni tõkiseni „**–**“ suunas).
13) Alles siis võtke düüs piima seest välja. Vajutage klahvi „Aur“ .
14) Toimige nagu peatükis **9.1. Piima vahustusdüüsi puhastamine** kirjeldatud.
15) Toimige cappuccino valmistamisel täpselt samuti, nagu valmistaksite espressot (vt peatükk **8.4. Espresso valmistamine**- soojendamine ei ole enam vajalik). Laske siiski vett umbes kaks korda kauem läbi voolata kui espresso korral (umbes 40 ml).

Juhis:

► Märgulamp „Espresso“ **(15)** vilgub sel juhul kiiresti, kui vajutate klahvi „Espresso“ **(3)** vahetult pärast piimavahu valmistamist. See tähendab, et seade on optimaalse espresso valmistamiseks liialt soojenenud. Võite kas siiski espresso valmistamisega jätkata või lasta seadmel jahtuda. Kui märgulamp „Espresso“ põleb pidevalt, on espresso jaoks optimaalne temperatuurivahemik jälle saavutatud.

16) Lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga **(1)** välja.

Juhis:

► Kui klahve „Espresso“ või „Aur“ umbes 30 minuti jooksul ei vajutata, lülitub seade automaatselt välja.

17) Lisage nüüd vahustatud piim eelnevalt ettevalmistatud espressole. Cappuccino on nüüd valmis.
Cappuchinole võite vastavalt soovile lisada suhkrut või puistata üle kakaopulbriga.

Juhis:

► Puhastage piima vahustusdüüsi tingimata pärast iga kasutamist. Lugege selleks peatükki **9. Puhastamine ja hooldamine**.

8.6. Nõuanded täiusliku espresso valmistamiseks

Hea espresso üks tähtsaimatest teguritest on niinimetatud ekstraheerimisaeg või läbivooluaeg, see tähendab kohvipulbri ja kuuma vee vahelise kontakti kestus, kuni valmis kohv on voolanud tassi.

Ekstraheerimisaeg sõltub eelkõige kohvipulbri kogusest ja jahvatusastmest ning kompaktsusest. Mida peenem ja kompaktsem on kohvipulber, seda aeglasemalt voolab vesi sellest läbi.

Te võite siiski ekstraheerimisaega ise mõjutada, kui märkate, et espresso ei maitse või ei näe välja nii nagu soovitud.

- Kui kreem on eriti hele, vähese konsistentsiga ja lahustub kiiresti, on espresso voolanud liiga kiiresti läbi, sel juhul on tegemist alaekstraheerimisega. Espresso maitseb hapult ja vesiselt ning aroom ei ole piisav.
  Selle põhjuseks on enamasti liiga väike kohvipulbri kogus, mis võib olla jahvatatud ka liiga jämedaks või mida ei ole piisavalt tugevasti pressitud.
- Kui kreem on väga tume ja selle keskel on heledad laigud või auk, on kohv liiga kaua läbi voolanud. Tegemist on üleekstraheerimisega. Espresso maitseb mõrult.
  Põhjuseks on enamasti liiga peeneks jahvatatud kohvipulber või liiga suur kohvipulbri kogus. Kui kumbagi neist ei esine, on kohvipulbrit pressitud liiga tugevasti.
- Kasutage ainult espresso jaoks ettenähtud kohvipulbrit: See on üldjuhul jahvatatud peenemaks ja peale selle tugevamini röstitud. Ideaaljuhul võtke ühe tassi espresso jaoks umbes 7 g kohvipulbrit. Ärge täitke sõela üle. Tihendage kohvipulber sõelas mõõtelusika **(21)** tihendajaga, ilma kohvipulbrit sealjuures kompaktseks massiks pressimata.
- Katsetage, kuni olete endale leidnud kõikide tegurite optimaalse tasakaalu.

8.7. Soovitused piimavahu valmistamiseks

- Vahustada saab põhimõttelist igat liiki piima, ka soja- ja riisipiima. Mõningaid piimasorte saab siiski vahustada ainult piirangutega.
- Kooritud piim (lõss) ei lähe nii kergesti kõrbema kui täispiim, madalama rasvasisalduse juures esineb aga risk, et seda piima ei saa nii hästi vahustada. Kasutage seetõttu võimalikult 3,5 % või 1,5 % rasvasisaldusega piima.
- Hästi jahutatud piima saab paremini vahustada kui soojemat. Parimad tulemused saavutate temperatuuril umbes 7 °C.
- Ärge vahustage piima teist korda, sest vastasel juhul läheb piim kõrbema.
- Laske vahustatud piimal enne espressole lisamist umbes 30 sekundit seista. Nii lõhkevad suuremad mullid ja veel vedel piim langeb allapoole. Siis saate espresso peale lisada peene vahu.

8.8. Kuuma vee võtmine

Piima vahustusdüüsi **(10)** abil võite võtta ka kuuma vett, nt kohvi lahjendamiseks (Café Americano) või tee valmistamiseks.

1) Lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga **(1)** ⏻ sisse. Käituslamp **(16)** põleb. Märgulamp „Espresso" **(15)** vilgub. Veenduge, et aururegulaator **(7)** ♨ on keeratud kuni tõkiseni asendisse „**—**".
   Oodake, kuni temperatuurinäidiku **(2)** osuti asub umbes 80 °C ja „☕" vahel keskel ning märgulamp „Espresso" põleb pidevalt.
2) Asetage kuumuskindel nõu piima vahustusdüüsi alla.
3) Keerake aururegulaator vähemalt kuni poole peale „**+**" suunas.
4) Vajutage kaks korda klahvi „Aur" ♨ **(4)**. Piima vahustusdüüsist väljub kuum vesi.
5) Vajutage auru tootmise peatamiseks uuesti klahvi „Aur".
6) Keerake aururegulaator kinni (keerake kuni tõkiseni „**—**" suunas).

9. Puhastamine ja hooldamine

⚠ **HOIATUS!**

- Enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja. Elektrilöögi oht!
- Laske seadmel enne puhastamist alati esmalt jahtuda. Põletusoht!
- Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse. Elektrilöögi oht!

ⓘ **TÄHELEPANU!**

- Kahjustuste vältimiseks ärge mitte kunagi kasutage seadme pealispindade puhastamisel abrasiivseid, agressiivseid või keemilisi puhastusvahendeid.

9.1. Piima vahustusdüüsi puhastamine

1) Asetage piima vahustusdüüsi **(10)** alla tühi nõu.
2) Keerake aururegulaator **(7)** ♨ kohe pärast kasutamist asendisse „**+**" ja laske mõned sekundid aurul väljuda.
3) Keerake aururegulaator kinni (keerake kuni tõkiseni „**—**" suunas), lülitage seade välja ja tõmmake võrgupistik välja.
4) Laske düüsil jahtuda.
5) Tõmmake piima vahustusdüüsi ümbris ära ja puhastage seda hoolikalt soojas vees.
6) Pühkige ümbrise all asuv düüs niiske lapiga puhtaks. Vajadusel lisage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige siiski pärast pesuainega puhastamist ainult puhtas vees niisutatud lapiga üle. Veenduge, et düüsis ei ole pesuaine jääke.
7) Lükake ümbris uuesti düüsile.

9.2. Kuumaveepritsi puhastamine

Puhastage kuumaveepritsi **(14)** pärast iga kasutamist:

1) Pärast espresso /cappuccino valmistamist ja sõelahoidja **(18)** eemaldamist pühkige kogu kuumaveepritsi pind niiske lapiga puhtaks, nii et eemaldatakse kõik pulbrijäägid.
2) Paigaldage sõelahoidja **ilma** paigaldamata sõelteta **(19) (20)** uuesti kohale.
3) Asetage siis tühi tass sõelahoidja i alla ja vajutage klahvi „Espresso" ☕ **(3)**. Vesi väljub kuumaveepritsist ja loputab viimased pulbrijäägid välja.
4) Vajutage umbes 20 sekundi pärast uuesti klahvi „Espresso" ☕ ja lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga **(1)** ⏻ välja.
5) Eemaldage uuesti sõelahoidja.

9.3. Tarvikute puhastamine

1) Puhastage sõelahoidjat **(18)**, mõlemaid sõelu **(19) (20)**, veepaaki **(9)**, mõõtelusikat **(21)** ja tilgaresti **(11)** soojas vees.

ⓘ **Juhis:**

► Pesuaine vette lisamisel võib juhtuda, et see mõjutab espresso maitset. Kui mustuse saab eemaldada ainult pesuainega, siis loputage osad seejärel alati rohke puhta veega üle.

2) Kuivatage kõik osad.

ⓘ **Juhis:**

► Mõlemad sõelad, mõõtelusikas ja tilgarest sobivad ka nõudepesumasinas puhastamiseks.

9.4. Seadme puhastamine

Puhastage seadet niiske lapiga. Vajadusel lisage lapile veidi pesuainet.

Veenduge, et seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuivanud.

9.5. Katlakivi eemaldamine seadmest

ⓘ **TÄHELEPANU!**

► Kui veepaagis **(9)** on katlakivi eemalduslahus, siis ärge tootke auru!

Seade on varustatud katlakivi eemaldamise meeldetuletusfunktsiooniga: Pärast 500 kasutamist vilguvad kolm märgulampi **(5) (15) (16)** kõik samaaegselt 5 korda kiiresti, mis tuletab teile meelde, et seadmest tuleb eemaldada katlakivi. Kui te seadmest kohe katlakivi ei eemalda, vilguvad märgulambid seadme sisselülitamisel uuesti. Kui te ei ole seadmest pärast kolmandat sisselülitamist katlakivi ikka veel eemaldanud, siis meeldetuletusfunktsioon kustub.

Seadmest katlakivi eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1) Lisage kaubandusvõrgus saadaval olevat vedelat espressomasinatele ettenähtud katlakivi eemaldusvahendit veepaaki. Õige koguse osas lähtuge tootja andmetest.
2) Täitke veepaak kuni Max-märgini veega ja asetage veepaak seadmesse.
3) Lülitage seade Sees/Väljas-lülitiga **(1)** ⏻ sisse. Veenduge, et aururegulaator **(7)** ♨ on keeratud kuni tõkiseni asendisse „—“.
4) Pange sõelahoidja **(18) ilma** sõelata **(19) (20)** seadmesse.
5) Asetage 2 tassi või vähemalt 250 ml mahtuvusega nõu sõelahoidja avade alla.
6) Kui märgulamp „Espresso“ põleb pidevalt, vajutage klahvi „Espresso“ ☕ **(3)**.
   Laske umbes 250 ml (umbes 2 tassi) katlakivi eemalduslahust läbi voolata ja peatage siis protsess klahvi „Espresso“ ☕ uuesti vajutamisega. Valage kasutatud katlakivi eemalduslahus ettevaatlikult ära.
7) Laske katlakivi eemaldusvahendil umbes 1 minuti jooksul mõjuda.
8) Korrake samme 6 kuni 7 veel kolm korda. Tühjendage veepaak viimasel korral täielikult.
9) Asetage piisavalt suur nõu (vähemalt 1 liiter) sõelahoidjate avade alla.
10) Loputage veepaak puhta veega üle ja valage sisse puhast vett kuni Max-märgini.
11) Kui märgulamp „Espresso“ põleb pidevalt, vajutage klahvi „Espresso“ ☕.
    Laske veel täielikult läbi voolata. Valage see vesi ettevaatlikult ära.
12) Korrake veelkord samme 10 kuni 11 ja lülitage seade seejärel välja.
13) Puhastage seade pärast katlakivi eemaldamist niiske lapiga, et eemaldada võimalikud katlakivi eemalduslahuse pritsmed. Veenduge, et seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuivanud.

Sobiva katlakivi eemaldusvahendi võite tellida ka meie klienditeeninduses (vt peatükk **10. Varuosade tellimine**).

10. Varuosade tellimine

Varuosi sellele tootele saate alati mugavalt järeltellida internetist aadressil **www.kompernass.com**.

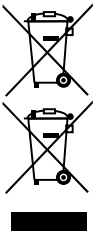
Selle QR-koodiga liigute otse meie veebilehele ning saate vaadata ja tellida saadaolevaid varuosi.

11. Vigade kõrvaldamine

Tõrge	Põhjus	Lahendus
Espressot ei voola enam välja.	• Espressopulber on liiga niiske ja/või liiga tihedaks pressitud.	• Valmistage espresso uuesti, sealjuures ärge tihendage espressopulbrit siiski nii palju või vahetage pulber täielikult välja.
	• Veepaagis **(9)** ei ole vett.	• Täitke veepaak veega.
	• Sõelahoidja avad on ummistunud.	• Puhastage sõelahoidja **(18)**.
Espresso tilgub avade asemel üle sõelahoidja servade.	• Sõelahoidja ei ole korrektselt paigaldatud.	• Paigaldage sõelahoidja õigesti.
	• Sõelahoidja avad on ummistunud.	• Puhastage sõelahoidja.
	• Sõelahoidja servadel on espressopulbri jääke.	• Puhastage sõelahoidja serv espressopulbri jääkidest.
Espresso on külm.	• Seadet ei ole eelsoojendatud.	• Soojendage seade ette.
	• Märgulamp „Espresso“ **(15)** ei ole veel pidevalt põlenud.	• Oodake, kuni märgulamp „Espresso“ põleb pidevalt.
	• Tasse pole eelsoojendatud.	• Soojendage tassid ette.
Pump töötab suure müraga.	• Veepaagis pole vett.	• Täitke veepaak veega.
Kreem on liiga hele (espresso voolab kiiresti sõelahoidjast välja).	• Liiga vähe espressopulbrit.	• Kasutage rohkem espressopulbrit.
	• Espressopulber on jahvatatud liiga jämedaks.	• Kasutage ainult spetsiaalselt espresso jaoks valmistatud espressopulbrit.
Kreem on liiga tume (espresso voolab aeglaselt sõelahoidjast välja).	• Liiga palju espressopulbrit.	• Kasutage vähem espressopulbrit.
	• Pulber on jahvatatud liiga peeneks või on niiske.	• Kasutage ainult spetsiaalselt espresso jaoks valmistatud espressopulbrit.
	• Sõel **(19) (20)** on ummistunud.	• Puhastage sõel.
Piim ei vahuta.	• Piim ei ole piisavalt külm.	• Kasutage külmikust võetud piima.
	• Piima vahustusdüüs **(10)** on mustunud.	• Puhastage piima vahustusdüüs.
Pump seiskub käitamise ajal, märgulamp „Espresso“ **(15)** vilgub.	• Pump seiskub umbes 3-minutilise käitamise järel ülekuumenemise vältimiseks.	• Laske seadmel enne uuesti kasutusele võtmist jahtuda.
Kõik lambid **(5) (15) (16)** vilguvad samaaegselt aeglaselt.	• Käitamisel: Temperatuur on optimaalse espresso valmistamiseks liiga kõrge.	• Oodake, kuni seade on jahtunud ja märgulamp „Espresso“ põleb pidevalt.
Kõik lambid vilguvad 5 korda samaaegselt kiiresti.	• Seadme sisselülitamisel: Katlakivi eemaldamise meeldetuletusfunktsioon.	• Eemaldage seadmest katlakivi nagu peatükis **9.5. Katlakivi eemaldamine seadmest** kirjeldatud.

12. Jäätmekäitlus

12.1. Seadme ja pakendi jäätmekäitlus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutuaja lõpul käidelda olemjäätmete hulgas. Seade tuleb anda ära rajatud kogumiskohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitlusettevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikuandmed.

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskeskuste kaudu jäätmekäitlusse.

Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

13. Tehnilised andmed

Võrgupinge	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nimivõimsus	1100 W
Pumba rõhk	umbes 1,5 MPa (15 bar)
Võimsustarve OFF-olekus	0,15 W

14. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 516806_2510/516808_2510/516812_2510, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-post**i teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.

14.1. Teenindus

(EE) **Teenindus Eestis**

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importija

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
SAKSAMAA
www.kompernass.com

Satura rādītājs

1. Noteikumiem atbilstošs lietojums 88

2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli 88

3. Piegādes komplekts 88

4. Drošības norādījumi 88

5. Ierīces elementi 90

6. Temperatūras indikators 90

7. Pirmreizējā lietošana 91

8. Lietošana 91

8.1. Ūdens tvertnes uzpilde . . . 91

8.2. Uzsildīšana pēc ilgākas dīkstāves un pirmajā lietošanas reizē . . . 91

8.3. Uzkarsēšana pirms katras lietošanas reizes . . . 92

8.4. Espreso pagatavošana . . . 92

8.5. Kapučino pagatavošana . . . 93

8.6. Ieteikumi ideāla espreso pagatavošanai . . . 94

8.7. Padomi attiecībā uz piena putošanu . . . 94

8.8. Karstā ūdens ievade . . . 94

9. Tīrīšana un kopšana 94

9.1. Piena putošanas sprauslas tīrīšana . . . 95

9.2. Karstā ūdens izplūdes atveres tīrīšana . . . 95

9.3. Piederumu tīrīšana . . . 95

9.4. Ierīces tīrīšana . . . 95

9.5. Ierīces atkaļķošana . . . 95

10. Rezerves daļu pasūtīšana 96

11. Darbības traucējumu novēršana 96

12. Likvidēšana 97

12.1. Ierīces un iepakojuma utilizēšana . . . 97

13. Tehniskie parametri 97

14. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija 98

14.1. Serviss . . . 98

14.2. Importētājs . . . 98

1. Noteikumiem atbilstošs lietojums

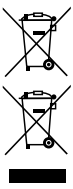
Šī ierīce ir paredzēta tikai espreso/kapučīno pagatavošanai un piena uzputošanai. Tā ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājsaimniecībās. Neizmantojiet to komerciāliem mērķiem.

Jebkāda cita lietošana vai no tās izrietoša lietošana tiek uzskatīta par neatbilstošu.

2. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas tālāk norādītās brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms).

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI" apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS" apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	IEVĒROT PIESARDZĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU" apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU" apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	Ievērībai**:** Norāde „Ievērībai" apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Neiegremdēt ūdenī!
	Maiņstrāva/-spriegums
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Izlasīt instrukciju. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, iedodiet līdzi arī visus dokumentus.

	Šis izstrādājums atbilst piemērojamo Eiropas un ekspluatācijas valsts direktīvu prasībām.
	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!
	Iepakojumu nodot videi nekaitīgai likvidācijai.
	Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa; 20–22: papīrs un kartons; 80–98: kompozītmateriāli.

3. Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- Espreso kafijas automāts
- Sieta ietvars
- Lielais sieta ieliktnis
- Mazais sieta ieliktnis
- Kafijas karotīte
- Lietošanas instrukcija

4. Drošības norādījumi

⚠ BRĪDINĀJUMS! TRAUMU RISKS!

- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcei nav ārēji redzamu bojājumu. Nedarbiniet bojātu vai nokritušu ierīci.
- Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem.

- Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja tie ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir instruēti par drošu ierīces lietošanu, un izprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir instruētas par drošu ierīces lietošanu, un izprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni; apkopi drīkst veikt bērni tikai tad, ja tie ir sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu un tiek uzraudzīti.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Nododiet ierīci labošanai tikai pilnvarotā specializētajā uzņēmumā vai klientu apkalpošanas servisā. Nelietpratīgi veicot ierīces remontu, var rasties nopietns apdraudējums ierīces lietotājam. Turklāt arī garantija zaudē spēku.
- Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Elektriskās strāvas trieciena risks!
- Nekad nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām.
- Ja šīs ierīces tīkla pieslēguma vads ir bojāts, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Apdegumu risks! Dažas ierīces daļas lietošanas laikā stipri sakarst!
- Ierīces lietošanas laikā rodas karsti tvaiki. Ievērojiet piesardzību, lai ar tiem neapplaucētos! Ievērojiet pietiekamu atstatumu līdz tvaikiem.
- Pieslēdziet ierīci tikai pie atbilstoši noteikumiem uzstādītas un iezemētas tīkla kontaktligzdas.
- Pēc lietošanas sildelementa virsma kādu laiku saglabā siltumu.
- Uz ierīces spraudsavienojuma nedrīkst uztecēt šķidrums.
- Lietojiet ierīci tikai atbilstoši noteikumiem. Neatbilstoša lietošana var izraisīt traumas.
- Ar iepakojuma materiāliem nedrīkst rotaļāties. Pastāv nosmakšanas risks.

(!) IEVĒRĪBAI! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Bojātus ierīces komponentus drīkst nomainīt tikai ar oriģinālām rezerves daļām. Tikai šādām daļām ir garantēta atbilstība drošuma prasībām.
- Sargiet ierīci no mitruma un šķidrumu iekļūšanas tās korpusā.
- Sargiet ierīci no grūdieniem, putekļiem, ķīmiskām vielām, krasām temperatūras svārstībām un pārāk tuvu novietotiem siltuma avotiem (krāsnīm, radiatoriem).
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos.
- Vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no tīkla kontaktligzdas; nekad nevelciet aiz kabeļa.

- Nekad neatstājiet ierīci darbojamies bez uzraudzības.
- Ierīces darbināšanai neizmantojiet ārēju taimeri vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.
- Nekad nedarbiniet ierīci telpās, kur temperatūra ir ap 0 °C vai zemāka. Ierīces vados vai ūdens tvertnē sasalstot ūdenim, ierīcē var rasties bojājumi.
- Nekad nedarbiniet ierīci ārpus telpām. Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai iekštelpās.
- Neaktivizējiet tvaiku veidošanos, ja ūdens tvertnē atrodas atkaļķošanas šķīdums!
- Lietojot espreso kafijas aparātu, to nedrīkst ievietot skapī.

5. Ierīces elementi

A attēls:

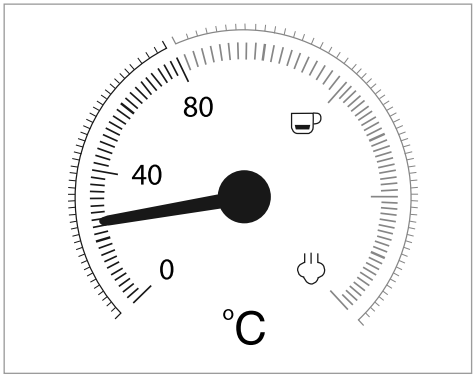
1 Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
2 Temperatūras indikators
3 Taustiņš „Espreso”
4 Taustiņš „Tvaiks”
5 Balta kontrollampiņa „Tvaiks”
6 Novietošanas virsma
7 Tvaika regulators
8 Piena putošanas sprauslas rokturis
9 Ūdens tvertne
10 Piena putošanas sprausla
11 Pilienu režģis
12 Pilienu paplāte
13 Ūdens līmeņa indikators
14 Karstā ūdens izplūdes atvere
15 Balta kontrollampiņa „Espreso”
16 Sarkana darbības lampiņa

B attēls:

17 Sieta ietvara rokturis
18 Sieta ietvars
19 Lielais sieta ieliktnis
20 Mazais sieta ieliktnis
21 Kafijas karotīte

6. Temperatūras indikators

Temperatūras indikators **(2)** rāda temperatūru, līdz kādai ierīce ir uzsilusi (1. att.).



1. att.

Tiklīdz ieslēdzat ierīci, tā sāk uzsilt, līdz rādītājs atrodas apmēram pa vidu starp rādījumiem 80 °C un . Deg darbības lampiņa **(16)**. Mirgo kontrollampiņa „Espreso” **(15)**.

Kad rādītājs sasniedz skalas sarkano iedaļu, temperatūra ir pietiekami augsta, lai varētu pagatavot espreso. Kontrollampiņa „Espreso” deg bez pārtraukuma.

Nospiežot taustiņu „Tvaiks” **(4)**, mirgo kontrollampiņa „Tvaiks” **(5)**. Ierīce turpina uzkarst, un rādītājs pārvietojas arvien augstāk, sasniedzot skalas iedaļu starp un .

Rādītājam sasniedzot iedaļu starp un , temperatūra ir pietiekami augsta, lai sāktu veidoties tvaiks. Kontrollampiņa „Tvaiks” deg bez pārtraukuma.

7. Pirmreizējā lietošana

1) Iztīriet sieta ietvaru **(18)**, kafijas karotīti **(21)**, sieta ieliktņus **(19)**/**(20)**, pilienu režģi **(11)** un ūdens tvertni **(9)**, kā aprakstīts nodaļā **9. Tīrīšana un kopšana**.

Norāde

► Viens no sieta ieliktņiem piegādes brīdī ir iepriekš iemontēts sieta ietvarā. Pirms lietošanas izņemiet to un iztīriet.

2) Novietojiet ierīci uz līdzenas un karstumizturīgas virsmas. Nodrošiniet, lai tīkla kontaktligzda atrastos ierīces tuvumā.

3) Ievietojiet pilienu režģi tā, lai ūdens līmeņa indikators **(13)** caur padziļinājumu varētu iesniegties pilienu režģī.

4) Ievietojiet sieta ietvaru pie atzīmes „INSERT" karstā ūdens izplūdes atveres malā **(14)** un pagrieziet to, līdz sieta ietvara rokturis **(17)** ir vērsts uz priekšu (marķējums „**I**").

5) Iespraudiet elektrotīkla kontaktdakšu kontaktligzdā.

6) Lai iztīrītu ierīci no iekšpuses, pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rīkojieties šādi:
Ļaujiet caur ierīci izplūst ūdenim, kura daudzums atbilst apm. 5 espreso tasītēm (apm. 100 ml). Rīkojieties tā, kā parādīts **att. C–F** (bez kafijas pulvera).

7) Ļaujiet apm. 30 sekundes veidoties tvaikam. Rīkojieties tā, kā parādīts **att. G–J** (bez piena).

Norāde

► Pirmajā lietošanas reizē var būt iespējama situācija, ka kļūst jau dzirdama sūkņa darbība un rodas trokšņi, bet no ierīces vēl neizplūst ūdens. Šādā gadījumā pagrieziet tvaika regulatoru **(7)** virzienā „**+**", lai no ierīces vadiem varētu izplūst gaiss (ir nospiests taustiņš „Tvaiks" **(4)**). Pēc apm. 20 sekundēm gaiss būs izplūdis, trokšņi vairs nebūs dzirdami un no ierīces izplūdīs ūdens.

8. Lietošana

8.1. Ūdens tvertnes uzpilde

Norāde

► Espreso/kapučīno pagatavošanai izmantojiet vienīgi svaigu dzeramo ūdeni.

1) Noņemiet ūdens tvertni **(9)** un piepildiet to ar ūdeni:
Iepildiet ūdeni vismaz līdz atzīmei MIN.
Iepildot ūdeni, nekad pārsniedziet atzīmi MAX.

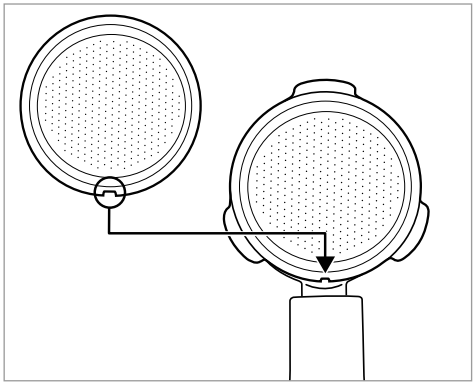
2) Ievietojiet ūdens tvertni atpakaļ ierīcē.

8.2. Uzsildīšana pēc ilgākas dīkstāves un pirmajā lietošanas reizē

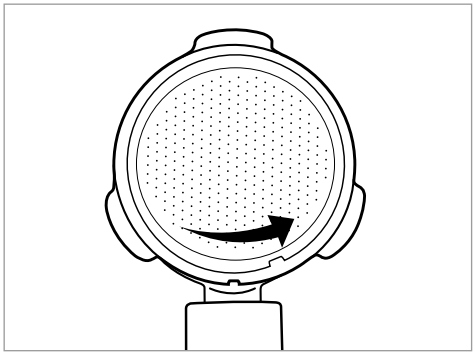
Ja ierīce ilgāku laiku nav lietota, uzsildiet to tālāk aprakstītajā veidā.

1) Iepildiet ūdens tvertnē ūdeni.

2) Ielieciet lielo sieta ieliktni **(19)** vai mazo sieta ieliktni **(20)** sieta ietvarā (skatiet 2. un 3. att.):



2. att.



3. att.

Norāde

► Izņemiet ievietoto sieta ieliktni tikai tad, kad tas ir atdzisis!

► Lai sieta ieliktņus atkal izņemtu no sieta ietvara, pagrieziet ievietoto sieta ietvaru tiktāl, līdz ierobs uz sieta ieliktņa atrodas virs sieta ietvara ieroba. Tagad varat izņemt sieta ieliktni.

3) Ievietojiet sieta ietvaru pie atzīmes „INSERT" karstā ūdens izplūdes atveres malā **(14)** un pagrieziet to, līdz sieta ietvara rokturis **(17)** ir vērsts uz priekšu (marķējums „**I**").

4) Novietojiet zem sieta ietvara tasīti.

5) Aizgrieziet ciet tvaika regulatoru **(7)** (grieziet līdz galam virzienā „—").

6) Ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **(1)** ieslēdziet ierīci. Deg darbības lampiņa **(16)**. Mirgo kontrollampiņa „Espreso" **(15)**. Ierīce sāk uzsilt.

7) Tiklīdz kontrollampiņa „Espreso" deg bez pārtraukuma, nospiediet taustiņu „Espreso" **(3)**. Ļaujiet ūdenim apm. 1 minūti plūst.

Norāde

► Var gadīties, ka šajā laikā būs jāiztukšo tasīte. Uz īsu brīdi apstādiniet šo procesu, nospiežot taustiņu „Espreso". Iztukšojiet tasīti un vēlreiz nospiediet taustiņu „Espreso", lai ūdens turpinātu plūst caur ierīci.

8) Pēc apm. 1 minūtes apstādiniet sūkni, vēlreiz nospiežot taustiņu „Espreso".

9) Ja nepieciešams, pagaidiet, līdz kontrollampiņa „Espreso" atkal deg bez pārtraukuma. Uzkarsēšana ir pabeigta. Tagad varat pagatavot espreso.

8.3. Uzkarsēšana pirms katras lietošanas reizes

Pirms espreso vai kapučīno pagatavošanas ierīcei ir jāuzsilst.

1) Rīkojieties tā, kā aprakstīts iepriekšējās nodaļas 1) līdz 6) solī.

2) Nospiediet taustiņu „Espreso", lai ierīce sāktu sūknēt ūdeni no ūdens tvertnes. Tiklīdz no sieta ietvara atverēm sāk izplūst ūdens, nospiediet taustiņu „Espreso" vēlreiz, lai sūknis apstātos.

3) Nogaidiet, līdz kontrollampiņa „Espreso" sāk degt bez pārtraukuma.

4) Nospiediet vēlreiz taustiņu „Espreso" un ļaujiet 20 sekundes izplūst karstajam ūdenim, pirms apstādināt sūkni.

Iepriekšējā uzkarsēšana ir pabeigta. Tagad varat pagatavot espreso/kapučīno.

Norāde

► Ja vēlaties pēc kārtas pagatavot vairākus espreso vai kapučīno, ierīci nav nepieciešams katru reizi no jauna uzkarsēt un izskalot.

8.4. Espreso pagatavošana

Norāde

► Vienmēr pārliecinieties, ka sieta ieliktnis **(19) (20)** ir tīrs un tajā nav espreso pulvera palieku.

1) Kad aparāts ir uzkarsis: rīkojieties tā, kā parādīts **attēlos E–F**.

Norāde

► Espreso pulvera sablīvēšanai ir būtiska nozīme espreso pagatavošanā. Espreso pulveri stipri sapresējot, espreso caur ierīci izplūdīs lēnām un putu kārtiņa būs biezāka. Espreso pulveri tik stipri nesablīvējot, espreso izplūdīs ātri un veidosies maza putu kārtiņa.

► Sablīvējiet espreso pulveri, izmantojot kafijas karotītes apakšējo daļu **(21)**. Tad, ja nepieciešams, pievienojiet vēl espreso pulveri, lai sieta ieliktnis būtu piepildīts līdz maksimālajai atzīmei. Pēc tam vēlreiz sablīvējiet espreso pulveri.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nekad neņemiet ārā sieta ietvaru (18), kamēr notiek espreso iepildīšana tasītē! Karstās espreso šļakatas izplūdes laikā rada savainojumus!

► Pirms izņemat sieta ietvaru, vienmēr nospiediet taustiņu „Espreso", lai pabeigtu espreso iepildīšanu tasītē.

2) Kad tasītē(s) ir iepildīts vēlamais espreso daudzums (apm. 20 ml vienā tasītē), vēlreiz nospiediet taustiņu „Espreso", lai tiktu pārtraukta ūdens sūknēšana.

Tagad varat baudīt espreso.

3) Ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **(1)** izslēdziet ierīci.

Norāde

► Ja apm. 30 minūšu laikā netiek nospiests taustiņš „Espreso" vai „Tvaiks", ierīce automātiski izslēdzas.

4) Pēc katras lietošanas reizes iztīriet espreso pulveri no sieta ieliktņa. Izņemiet sieta ietvaru no ierīces. Iztukšojiet sieta ieliktni, apgriežot otrādi sieta ietvaru un izkratot no tā espreso pulveri. Vienmēr atbrīvojieties no espreso pulvera apkārtējai videi nekaitīgā veidā, piemēram, izmetot to bioloģiskajos atkritumos.

ⓘ Norāde

► Noteikti iztīriet karstā ūdens izplūdes atveri pēc katras lietošanas reizes. Šai sakarā izlasiet nodaļu **9. Tīrīšana un kopšana**.

► Regulāri iztukšojiet pilienu paplāti **(12)**, bet ne vēlāk kā brīdī, kad ūdens līmeņa indikators **(13)** kļūst redzams pilienu režģa **(11)** padziļinājumā.

8.5. Kapučīno pagatavošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Darbojoties ar piena putu pagatavošanai paredzēto tvaiku, ievērojiet piesardzību! Karstais tvaiks vai karstās šļakatas rada savainojumus!

► Vienmēr regulējiet tvaika regulatoru **(7)** lēnām.

1) Putošanas traukā (vēlams no nerūsējošā tērauda) iepildiet aukstu pienu, nepārsniedzot vienu trešdaļu no kopējā trauka tilpuma.
2) Pārliecinieties, ka tvaika regulators ir līdz galam pagriezts uz „**—**".
3) Virzienā uz sāniem izbīdiet ārā piena putošanas sprauslu **(10)**. To darot, satveriet to tikai aiz roktura **(8)**.
4) Nospiediet taustiņu „Tvaiks" **(4)**. Pagaidiet, līdz kontrollampiņa „Tvaiks" **(5)** deg bez pārtraukuma.
5) Turiet zem piena putošanas sprauslas tukšu trauku. Lēnām grieziet tvaika regulatoru virzienā „**+**". No sprauslas izplūst kondensāts/šļakatas. Šādi tiek iztīrīta sprausla un ūdens cirkulācijas sistēma aparāta iekšpusē.
6) Pagaidiet 15 sekundes un tad grieziet tvaika regulatoru virzienā „**—**", līdz no sprauslas vairs neizplūst tvaiks. Izlejiet no trauka ūdeni.
7) Turiet putošanas trauku rokā, lai sajustu piena temperatūru, un viegli virziet piena putošanas sprauslu pienā. To darot, turiet putošanas trauku nedaudz slīpi.
8) Lēnām grieziet tvaika regulatoru virzienā „**+**".
9) Kustiniet putošanas trauku, veicot apļveida kustības, un, to darot, turiet sprauslas galu nedaudz iegremdētu pienā: pietiekami dziļi, lai piens neizsmidzinātos uz visām pusēm, bet vienlaikus pietiekami augstu, lai veidotos biezas putas. Darot to pareizi, būs dzirdama dobja dūkoņa.
10) Ja piena putas ceļas, ievietojiet sprauslu dziļāk, lai uzputotu nākamo kārtu un izvairītos no putu piedegšanas.
11) Beigās iegremdējiet pienā visu sprauslu un aizgrieziet tvaika regulatoru ciet aptuveni līdz pusei, lai piens tiktu uzkarsēts. Turiet putošanas trauku nedaudz slīpi, lai piens viegli burbuļotu, kamēr to maisiet ar sprauslu.
12) Kad piena putas ir ieguvušas vēlamo konsistenci un temperatūru, aizgrieziet ciet tvaika regulatoru (grieziet līdz galam virzienā „**—**").
13) Tikai pēc tam izņemiet sprauslu no piena. Nospiediet taustiņu „Tvaiks".
14) Rīkojieties tā, kā aprakstīts nodaļā **9.1. Piena putošanas sprauslas tīrīšana**.
15) Lai pagatavotu kapučīno, rīkojieties tāpat, kā gatavojot espreso (skatiet nodaļu **8.4. Espreso pagatavošana** – uzkarsēšana vairs nav nepieciešama). Tomēr ļaujiet ūdenim cauri ierīcei plūst divreiz ilgāk, nekā gatavojot espreso (apm. 40 ml).

ⓘ Norāde

► Kontrollampiņa „Espreso" **(15)** ātri mirgo, ja taustiņš „Espreso" **(3)** tiek nospiests uzreiz pēc piena putu pagatavošanas. Tas nozīmē, ka ierīce ir pārāk uzkarsusi, tāpēc nebūs iespējams pagatavot optimālu espreso. Varat turpināt gatavot espreso vai ļaut ierīcei atdzist. Tiklīdz kontrollampiņa „Espreso" sāk degt nepārtraukti, atkal ir sasniegts temperatūras diapazons, kāds vajadzīgs optimālai espreso kafijai.

16) Ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **(1)** ⏻ izslēdziet ierīci.

ⓘ Norāde

► Ja apm. 30 minūšu laikā netiek nospiests taustiņš „Espreso" vai „Tvaiks", ierīce automātiski izslēdzas.

17) Tagad ielejiet saputoto pienu iepriekš sagatavotajā espreso. Kapučīno ir pagatavots.
Pēc patikas varat tam pievienot cukuru vai pārkaisīt ar kakao pulveri.

ⓘ Norāde

► Pēc katras lietošanas reizes noteikti iztīriet piena putošanas sprauslu. Šai sakarā izlasiet nodaļu **9. Tīrīšana un kopšana**.

8.6. Ieteikumi ideāla espreso pagatavošanai

Viens no svarīgākajiem faktoriem laba espreso pagatavošanā ir tā sauktais ekstrakcijas vai caurplūdes laiks, kas apzīmē kafijas pulvera un karstā ūdens saskares ilgumu līdz brīdim, kad pagatavotā kafija ir iepildīta tasītē.

Ekstrakcijas laiks pamatā ir atkarīgs no kafijas pulvera daudzuma un maluma pakāpes, kā arī pulvera kompaktuma. Jo smalkāks un kompaktāks ir kafijas pulveris, jo lēnāk ūdens plūst cauri pulverim.

Tomēr ekstrakcijas laiku varat arī mainīt, ja šķiet, ka espreso negaršo vai neizskatās tā, kā vēlaties.

- Ja putu kārtiņa ir izteikti gaiša, tai ir vāja konsistence un tā ātri izšķīst, espreso ir iepildīts tasītē pārāk strauji. Tādā gadījumā ir notikusi nepilnīga ekstrakcija. Espreso ir skāba garša, tas ir ūdeņains, un aromāts neatbilst gaidītajam. Pārsvarā tas ir skaidrojams ar nepietiekamu kafijas pulvera daudzumu, kas, iespējams, ir ticis pārāk rupji samalts vai nav pietiekami stipri sapresēts.
- Ja putu kārtiņa ir izteikti tumša un vidū tā ir piesātināta ar gaišiem plankumiem vai kārtiņas vidū ir caurums, kafija ir pildījusies tasītē pārāk ilgi. Šādā gadījumā to sauc par pārmērīgu ekstrakciju. Espreso ir rūgtena garša. Vairumā gadījumu tas saistīts ar pārāk smalku kafijas pulvera malumu vai pārāk lielu kafijas pulvera daudzumu. Ja tomēr to nav izraisījis neviens no šiem faktoriem, kafijas pulveris ir pārāk stipri sapresēts.
- Izmantojiet tikai espreso pagatavošanai paredzētu kafijas pulveri: parasti tam ir smalkāka maluma pakāpe, turklāt arī augstāka grauzdējuma pakāpe. Lai pagatavotu tasīti ideāla espreso, ir nepieciešami aptuveni 7 g kafijas pulvera. Nepārpildiet sietu. Sablīvējiet kafijas pulveri sietā ar kafijas karotītes apakšējo daļu **(21)**, vienlaikus nesapresējot kafijas pulveri pārāk daudz.
- Eksperimentējiet, līdz atrodat savām vēlmēm optimālo visu faktoru līdzsvaru.

8.7. Padomi attiecībā uz piena putošanu

- Principā ir iespējams saputot jebkura veida pienu – arī sojas un rīsu pienu. Tomēr dažus piena veidus iespējams saputot tikai līdz noteiktai pakāpei.
- Attaukots piens (vājpiens) tik ātri nepiedeg kā pilnpiens, bet pārāk maza tauku satura gadījumā pastāv risks, ka pienu nebūs iespējams pietiekami labi saputot. Tāpēc, ja iespējams, putošanai izmantojiet pienu ar tauku saturu 3,5 % vai 1,5 %.
- Jo piens būs labāk atdzesēts, jo vieglāk to būs iespējams saputot. Vislabākos rezultātus sasniegsiet tad, ja piena temperatūra būs apm. 7 °C.
- Neputojiet pienu otru reizi, citādi tas piedegs.
- Pirms pievienojat saputoto pienu pagatavotajam espreso, ļaujiet tam aptuveni 30 sekundes nostāvēties. Šajā laikā pārsprāgs lielāki putu burbuļi un vēl šķidrais piens nosēdīsies lejā. Pēc tam gaisīgās piena putas varat pievienot espreso.

8.8. Karstā ūdens ievade

Ar piena putošanas sprauslas **(10)** palīdzību varat arī iegūt karsto ūdeni, lai, piemēram, atšķaidītu kafiju (Café Americano) vai pagatavotu tēju.

1) Ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **(1)** ⏻ ieslēdziet ierīci. Deg darbības lampiņa **(16)**. Mirgo kontrollampiņa „Espreso" **(15)**. Pārliecinieties, ka tvaika regulators **(7)** ♨ ir līdz galam pagriezts uz „—".
   Pagaidiet, kamēr temperatūras indikatora **(2)** rādītājs atrodas aptuveni pa vidu starp 80 °C un „☕" un kontrollampiņa „Espreso" deg bez pārtraukuma.
2) Novietojiet zem piena putošanas sprauslas karstumizturīgu trauku.
3) Pagrieziet tvaika regulatoru vismaz līdz pusei virzienā „**+**".
4) Divreiz nospiediet taustiņu „Tvaiks" ♨ **(4)**. No piena putošanas sprauslas izplūst karsts ūdens.
5) Vēlreiz nospiediet taustiņu „Tvaiks", lai apturētu tvaika ražošanu.
6) Aizgrieziet ciet tvaika regulatoru (grieziet līdz galam virzienā „—").

9. Tīrīšana un kopšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- ► Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Elektriskās strāvas trieciena risks!
- ► Pirms tīrāt aparātu, vienmēr ļaujiet tam vispirms atdzist. Apdegumu risks!
- ► Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Elektriskās strāvas trieciena risks!

ⓘ IEVĒRĪBAI!

► Ierīces virsmu tīrīšanai nekad neizmantojiet abrazīvus, stipras iedarbības vai ķīmiskus tīrīšanas līdzekļus, lai nepieļautu to sabojāšanu.

9.1. Piena putošanas sprauslas tīrīšana

1) Novietojiet zem piena putošanas sprauslas **(10)** tukšu trauku.
2) Uzreiz pēc lietošanas pagrieziet tvaika regulatoru **(7)** uz „**+**" un ļaujiet dažas sekundes izplūst tvaikam.
3) Aizgrieziet ciet tvaika regulatoru (grieziet līdz galam virzienā „**—**"), izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrotīkla kontaktspraudni.
4) Ļaujiet sprauslai atdzist.
5) Nobīdiet piena putošanas sprauslas apvalku un rūpīgi nomazgājiet to siltā ūdenī.
6) Ar mitru drāniņu notīriet sprauslu, kas atrodas zem apvalka. Ja nepieciešams, uzlejiet uz drāniņas maigas iedarbības trauku mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas ar mazgāšanas līdzekli tā paliekas noslaukiet ar tīrā ūdenī samitrinātu drāniņu. Pārliecinieties, ka uz sprauslas nav mazgāšanas līdzekļa palieku.
7) Uzbīdiet apvalku atpakaļ uz sprauslas.

9.2. Karstā ūdens izplūdes atveres tīrīšana

Noteikti iztīriet karstā ūdens izplūdes atveri **(14)** pēc katras lietošanas reizes:

1) Pēc tam, kad ir pagatavots espreso/kapučīno un noņemts sieta ietvars **(18)**, ar samitrinātu drāniņu noslaukiet visu karstā ūdens izplūdes atveres virsmu, lai noslaucītu no tās visas pulvera paliekas.
2) Ievietojiet sieta ietvaru **bez** ievietotiem sieta ielikņiem **(19) (20)** atpakaļ ierīcē.
3) Novietojiet zem sieta ietvara tukšu tasīti un nospiediet taustiņu „Espreso" **(3)**. No karstā ūdens izplūdes atveres izplūst ūdens, izskalojot no tās pēdējās pulvera paliekas.
4) Pēc apm. 20 sekundēm vēlreiz nospiediet taustiņu „Espreso" un ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **(1)** izslēdziet ierīci.
5) Vēlreiz noņemiet sieta ietvaru.

9.3. Piederumu tīrīšana

1) Notīriet sieta ietvaru **(18)**, abus sieta ielikņus **(19) (20)**, ūdens tvertni **(9)**, kafijas karotīti **(21)** un pilienu režģi **(11)** ar siltu ūdeni.

ⓘ Norāde

► Pievienojot ūdenim trauku mazgāšanas līdzekli, var gadīties, ka tas iespaidos espreso garšu. Ja netīrumus iespējams notīrīt, izmantojot tikai trauku mazgāšanas līdzekli, visas aparāta daļas pēc tam noskalojiet ar lielu daudzumu tīra ūdens.

2) Ļaujiet visām daļām nožūt.

ⓘ Norāde

► Abus sieta ielikņus, kafijas karotīti un pilienu režģi var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

9.4. Ierīces tīrīšana

Notīriet ierīci ar mitru drāniņu. Ja nepieciešams, uzlejiet uz drāniņas nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa.

Pārliecinieties, ka pirms atkārtotas lietošanas ierīce ir pilnībā nožuvusi.

9.5. Ierīces atkaļķošana

ⓘ IEVĒRĪBAI!

► Neaktivizējiet tvaiku veidošanos, ja ūdens tvertnē **(9)** atrodas atkaļķošanas šķīdums!

Ierīcē ir pieejama atgādinājuma funkcija attiecībā uz atkaļķošanu: pēc 500 lietošanas reizēm vienlaicīgi 5 reizes atrāk mirgo trīs kontrollampiņas **(5) (15) (16)**, lai atgādinātu, ka ierīce ir jāatkaļķo. Ja uzreiz netiks veikta aparāta atkaļķošana, kontrollampiņas atkal mirgos, tiklīdz no jauna ieslēgsiet ierīci. Ja pēc trešās ieslēgšanas reizes ierīce joprojām nebūs atkaļķota, atgādinājuma funkcija tiks izslēgta.

Lai atkaļķotu ierīci, rīkojieties šādi:

1) Ielejiet ūdens tvertnē tirdzniecībā pieejamu šķidru, espreso kafijas aparātiem paredzētu atkaļķošanas līdzekli. Pareizo daudzumu skatiet ražotāja sniegtajā informācijā.
2) Iepildiet ūdens tvertnē ūdeni līdz atzīmei MAX un ievietojiet tvertni ierīcē.
3) Ieslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **(1)**. Pārliecinieties, ka tvaika regulators **(7)** ir līdz galam pagriezts uz „**—**".

4) Ievietojiet sieta ietvaru **(18) bez** sieta ielikt-ņiem **(19) (20)** ierīcē.
5) Novietojiet zem sieta ietvara atverēm 2 tasītes vai trauku, kura minimālais tilpums ir 250 ml.
6) Tiklīdz kontrollampiņa „Espreso" deg bez pārtraukuma, nospiediet taustiņu „Espreso" **(3)**.
Ļaujiet cauri ierīciei izplūst apm. 250 ml (apm. 2 tasītes) atkaļķošanas šķīduma un pēc tam apstādiniet atkaļķošanas procesu, vēlreiz nospiežot taustiņu „Espreso". Izlietoto atkaļķošanas šķīdumu uzmanīgi izlejiet ārā.
7) Ļaujiet atkaļķošanas līdzeklim iedarboties apm. 1 minūti.
8) Atkārtojiet 6.–7. soli vēl trīs reizes. Pēdējā reizē pilnībā iztukšojiet ūdens tvertni.
9) Novietojiet zem sieta ietvara atverēm pietiekami lielu trauku (ar minimālo ietilpību 1 litrs).
10) Izskalojiet ūdens tvertni ar tīru ūdeni un pēc tam līdz atzīmei MAX iepildiet tvertnē tīru ūdeni.
11) Tiklīdz kontrollampiņa „Espreso" deg bez pārtraukuma, nospiediet taustiņu „Espreso".
Ļaujiet visam iepildītajam ūdens daudzumam izplūst. Uzmanīgi izlejiet šo ūdeni ārā.
12) Atkārtojiet 10.–11. soli vienu reizi un pēc tam izslēdziet ierīci.
13) Pēc atkaļķošanas notīriet ierīci ar mitru drāniņu, lai likvidētu iespējamās atkaļķošanas šķīduma paliekas, kas var būt uzšļakstījušās uz tās. Pārliecinieties, ka pirms atkārtotas lietošanas ierīce ir pilnībā nožuvusi.

Piemērotu atkaļķošanas līdzekli varat pasūtīt mūsu klientu servisa centrā (skatiet nodaļu **10. Rezerves daļu pasūtīšana**).

10. Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam tīmekļa vietnē **www.kompernass.com** var vienmēr ērti pasūtīt rezerves daļas.

Izmantojot šo kvadrātkodu, uzreiz atvērsies mūsu tīmekļa vietne, kur var apskatīt un pasūtīt pieejamās rezerves daļas.

11. Darbības traucējumu novēršana

Darbības traucējums	Cēlonis	Risinājums
No ierīces vairs netek ārā espreso.	• Espreso pulveris ir pārāk mitrs un/vai ir sablīvēts par daudz.	• Pagatavojiet espreso no jauna, šoreiz tik ļoti nesablīvējot espreso pulveri vai to pilnībā nomainot ar jaunu pulveri.
	• Ūdens tvertnē **(9)** nav ūdens.	• Iepildiet ūdens tvertnē ūdeni.
	• Nosprostojušās sieta ietvara atveres.	• Iztīriet sieta ietvaru **(18)**.
Espreso pil pāri sieta ietvara malām, nevis izplūst no atverēm.	• Sieta ietvars nav pareizi ievietots.	• Ievietojiet sieta ietvaru pareizi.
	• Nosprostojušās sieta ietvara atveres.	• Iztīriet sieta ietvaru.
	• Uz sieta ietvara malas atrodas espreso pulvera paliekas.	• Notīriet no sieta ietvara malas espreso pulvera paliekas.
Espreso ir auksts.	• Aparāts nav ticis iepriekš uzkarsēts.	• Veiciet aparāta iepriekšēju uzkarsēšanu.
	• Kontrollampiņa „Espreso" **(15)** vēl nav sākusi degt bez pārtraukuma.	• Pagaidiet, līdz kontrollampiņa „Espreso" sāk deg bez pārtraukuma.
	• Tasītes nav tikušas iepriekš uzsildītas.	• Veiciet tasīšu iepriekšēju uzsildīšanu.

Darbības traucējums	Cēlonis	Risinājums
Trokšņaina sūkņa darbība.	• Ūdens tvertnē nav ūdens.	• Iepildiet ūdens tvertnē ūdeni.
Putu kārtiņa ir pārāk gaiša (espreso izplūst no sieta ietvara ātri).	• Pārāk mazs espreso pulvera daudzums.	• Lietojiet lielāku espreso pulvera daudzumu.
	• Espreso pulverim ir pārāk rupjš malums.	• Lietojiet tikai tādu espreso pulveri, kas paredzēts espreso pagatavošanai.
Putu kārtiņa ir pārāk tumša (espreso izplūst no sieta ietvara lēni).	• Pārāk liels espreso pulvera daudzums.	• Izmantojiet mazāku espreso pulvera daudzumu.
	• Kafijas pulverim ir pārāk smalks malums, vai pulveris ir mitrs.	• Lietojiet tikai tādu espreso pulveri, kas paredzēts espreso pagatavošanai.
	• Sieta ieliktnis **(19) (20)** ir nosprostojies.	• Iztīriet sieta ieliktni.
Piens neuzputojas.	• Piens nav pietiekami auksts.	• Putošanai lietojiet pienu, kas izņemts no ledusskapja.
	• Piena putošanas sprauslā **(10)** ir iekļuvuši netīrumi.	• Iztīriet piena putošanas sprauslu.
Sūknis darbības laikā apstājas, mirgo kontrollampiņa „Espreso" **(15)**.	• Sūknis pēc 3 minūšu ilgas darbības apstājas, lai novērstu tā pārkaršanu.	• Ļaujiet ierīcei atdzist, pirms to atkal lietojat.
Visas lampiņas **(5) (15) (16)** mirgo vienlaicīgi un lēni.	• Darbības režīmā: pārāk augsta temperatūra, lai pagatavotu optimālu espreso.	• Pagaidiet, līdz aparāts ir atdzisis un kontrollampiņa „Espreso" deg bez pārtraukuma.
Visas lampiņas vienlaicīgi mirgo 5 reizes ātrāk.	• Ieslēdzot ierīci: atgādinājuma funkcija attiecībā uz atkaļķošanu.	• Atkaļķojiet aparātu, kā aprakstīts nodaļā **9.5. Ierīces atkaļķošana**.

12. Likvidēšana

12.1. Ierīces un iepakojuma utilizēšana

Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jānodod noteiktos savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos.

Lūdzu, pirms atpakaļnodošanas izdzēsiet visus datus.

Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var utilizēt vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

13. Tehniskie parametri

Elektrotīkla spriegums	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nominālā jauda	1100 W
Sūkņa spiediens	apm. 1,5 MPa (15 bāri)
Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0,15 W

14. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments. Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam - pēc mūsu izvēles - tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 516806_2510/516808_2510/516812_2510 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecinošu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecinošu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.

14.1. Serviss

(LV) **Serviss Latvija**

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importētājs

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
VĀCIJA
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 100

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole 100

3. Lieferumfang 100

4. Sicherheitshinweise 101

5. Geräteelemente 102

6. Die Temperaturanzeige 102

7. Erste Inbetriebnahme 103

8. Bedienung 103

8.1. Wassertank befüllen 103

8.2. Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme 103

8.3. Aufheizen vor jedem Gebrauch 104

8.4. Espresso zubereiten 104

8.5. Cappuccino zubereiten 105

8.6. Tipps für den perfekten Espresso 106

8.7. Tipps für den Milchschaum 107

8.8. Heißes Wasser beziehen 107

9. Reinigen und Pflegen 107

9.1. Milchaufschäumdüse reinigen 107

9.2. Heißwasserauslass reinigen 108

9.3. Zubehörteile reinigen 108

9.4. Gerät reinigen 108

9.5. Gerät entkalken 108

10. Ersatzteile bestellen 109

11. Fehlerbehebung 109

12. Entsorgung 111

12.1. Gerät und Verpackung entsorgen 111

13. Technische Daten 111

14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 111

14.1. Service 112

14.2. Importeur 112

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Espresso/ Cappuccino und dem Aufschäumen von Milch. Es ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Nicht in Wasser tauchen
	Wechselstrom/-spannung
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Anleitung lesen. Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

3. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großer Siebeinsatz
- kleiner Siebeinsatz
- Kaffeelöffel mit Stopfer
- Bedienungsanleitung

4. Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
- Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Fehlanwendungen können zu Verletzungen führen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

ⓘ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder um 0 °C herrschen. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.
- Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank befindet!
- Die Espressomaschine darf bei Benutzung nicht in einen Schrank gestellt werden.

5. Geräteelemente

Abbildung A:

1 Ein-/Aus-Schalter
2 Temperaturanzeige
3 Taste „Espresso"
4 Taste „Dampf"
5 weiße Kontrollleuchte „Dampf"
6 Stellfläche
7 Dampfregler
8 Griff der Milchaufschäumdüse
9 Wassertank
10 Milchaufschäumdüse
11 Abtropfgitter
12 Abtropfschale
13 Wasserstandsanzeige
14 Heißwasserauslass
15 weiße Kontrollleuchte „Espresso"
16 rote Betriebsleuchte

Abbildung B:

17 Griff des Siebträgers
18 Siebträger
19 großer Siebeinsatz
20 kleiner Siebeinsatz
21 Kaffeelöffel mit Stopfer

6. Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige **(2)** zeigt an, wie hoch das Gerät aufgeheizt hat (Abb. 1).

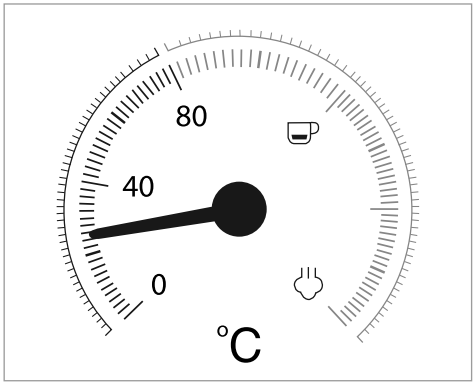


Abb. 1

Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und steht. Die Betriebsleuchte **(16)** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **(15)** blinkt.

Erreicht der Zeiger den roten Teil der Skala, ist die Temperatur hoch genug, um einen Espresso zuzubereiten. Die Kontrollleuchte „Espresso“ leuchtet durchgehend.

Wenn Sie die Taste „Dampf“ **(4)** drücken, blinkt die Kontrollleuchte „Dampf“ **(5)**. Das Gerät heizt nun weiter auf und der Zeiger steigt höher bis in den Bereich der Skala zwischen und .

Erreicht der Zeiger den Bereich zwischen und , ist die Temperatur hoch genug, um Dampf zu erzeugen. Die Kontrollleuchte „Dampf“ leuchtet durchgehend.

7. Erste Inbetriebnahme

1) Reinigen Sie den Siebträger **(18)**, den Kaffeelöffel **(21)**, die Siebeinsätze **(19) (20)**, das Abtropfgitter **(11)** und den Wassertank **(9)** wie im Kapitel **9. Reinigen und Pflegen** beschrieben.

Hinweis:

► Einer der Siebeinsätze ist bei der Lieferung im Siebträger vormontiert. Entnehmen Sie ihn und reinigen Sie auch diesen vor der Benutzung.

2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.

3) Setzen Sie das Abtropfgitter so ein, dass die Wasserstandsanzeige **(13)** durch die Aussparung im Abtropfgitter ragen kann.

4) Setzen Sie den Siebträger an der Markierung „INSERT“ seitlich neben dem Heißwasserauslass **(14)** ein und drehen Sie ihn, bis der Griff **(17)** des Siebträgers nach vorne weist (Markierung „**I**“).

5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen. Hierzu gehen Sie vor, wie in den **Abb. C–F** dargestellt (ohne Kaffeepulver).

7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen.
Hierzu gehen Sie vor, wie in den **Abb**. **G–J** dargestellt (ohne Milch).

Hinweis:

► Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregler **(7)** in Richtung „**+**“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (die Taste „Dampf“ **(4)** ist gedrückt). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

8. Bedienung

8.1. Wassertank befüllen

Hinweis:

► Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.

1) Nehmen Sie den Wassertank **(9)** ab und füllen Sie ihn mit Wasser:
Füllen Sie Wasser mindestens bis zur Min-Markierung ein.
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.

2) Setzen Sie den Wassertank wieder in das Gerät ein.

8.2. Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme

Heizen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben, folgendermaßen auf:

1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank.

2) Legen Sie den großen **(19)** oder den kleinen Siebeinsatz **(20)** in den Siebträger (siehe Abb. 2 und 3):

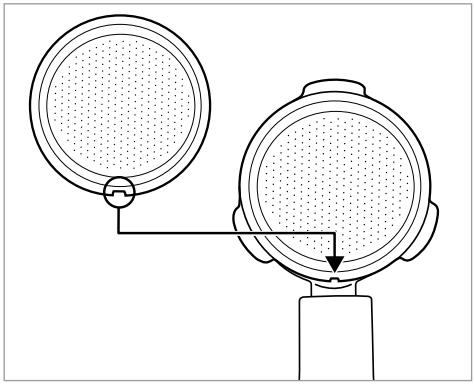


Abb. 2

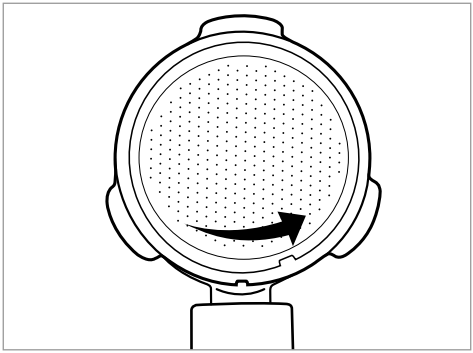


Abb. 3

Hinweis:

- Entfernen Sie den eingesetzten Siebeinsatz erst, wenn er sich abgekühlt hat!
- Um die Siebeinsätze wieder aus dem Siebträger herauszunehmen, drehen Sie den Siebeinsatz so weit, bis sich die Einkerbung am Siebeinsatz über der Einkerbung am Siebträger befindet. Sie können den Siebeinsatz nun herausnehmen.

3) Setzen Sie den Siebträger an der Markierung „INSERT" seitlich neben dem Heißwasserauslass **(14)** ein und drehen Sie ihn, bis der Griff **(17)** des Siebträgers nach vorne weist (Markierung „**I**").
4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger.
5) Drehen Sie den Dampfregler **(7)** zu (bis zum Anschlag in Richtung „**—**" drehen).
6) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **(1)** an. Die Betriebsleuchte **(16)** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso" **(15)** blinkt. Das Gerät beginnt aufzuheizen.
7) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso" durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso" **(3)**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

Hinweis:

- Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie die Taste „Espresso" drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso", damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.

8) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso" noch einmal drücken.
9) Warten Sie ggf., bis die Kontrollleuchte „Espresso" wieder dauerhaft leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

8.3. Aufheizen vor jedem Gebrauch

Bevor Sie einen Espresso oder Cappuccino zubereiten können, muss das Gerät aufheizen.

1) Gehen Sie vor, wie in den Schritten 1) bis 6) des vorigen Kapitels beschrieben.
2) Drücken Sie die Taste „Espresso", damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso" noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
3) Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Espresso" durchgehend leuchtet.
4) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso" und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.

Das Vorheizen ist abgeschlossen. Sie können nun einen Espresso/Cappuccino zubereiten.

Hinweis:

- Falls Sie mehrere Espressi oder Cappuccini hintereinander zubereiten wollen, müssen Sie das Gerät nicht erneut aufheizen und durchspülen lassen.

8.4. Espresso zubereiten

Hinweis:

- Stellen Sie immer sicher, dass der Siebeinsatz **(19) (20)** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist: Gehen Sie vor, wie in den **Abbildungen E–F** dargestellt.

Hinweis:

- Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.
- Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Kaffeelöffel **(21)**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass der Siebeinsatz bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

WARNUNG!

Entnehmen Sie niemals den Siebträger (18) während der Espressoausgabe! Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- Drücken Sie immer erst erneut die Taste „Espresso", um die Espressoausgabe zu beenden, bevor Sie den Siebträger entfernen.

2) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml je Tasse), drücken Sie erneut die Taste „Espresso", so dass kein weiteres Wasser gepumpt wird.

Sie können den Espresso nun trinken.

3) Stellen Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **(1)** aus.

Hinweis:

- Wenn die Tasten „Espresso" oder „Dampf" für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

4) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Siebeinsatz. Entnehmen Sie den Siebträger aus dem Gerät. Entleeren Sie nun den Siebeinsatz, indem Sie den Siebträger umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

Hinweis:

- Reinigen Sie den Heißwasserauslass unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel **9. Reinigen und Pflegen**.
- Entleeren Sie regelmäßig die Abtropfschale **(12)**, spätestens jedoch, wenn die Wasserstandsanzeige **(13)** in der Aussparung des Abtropfgitters **(11)** zu sehen ist.

8.5. Cappuccino zubereiten

WARNUNG!

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung! Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- Bedienen Sie den Dampfregler **(7)** immer langsam.

1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus Edelstahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler bis zum Anschlag auf „—" gedreht ist.
3) Schieben Sie die Milchaufschäumdüse **(10)** zur Seite heraus. Fassen Sie sie dabei nur am Griff **(8)** an.
4) Drücken Sie die Taste „Dampf" **(4)**. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte „Dampf" **(5)** durchgehend leuchtet.
5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter die Milchaufschäumdüse. Drehen Sie langsam den Dampfregler in Richtung „+". Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So werden die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfregler in Richtung „—", bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen und führen Sie die Milchaufschäumdüse leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
8) Drehen Sie langsam den Dampfregler in Richtung „+".
9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht" aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
11) Tauchen Sie schließlich die Milchaufschäumdüse vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.

12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler zu (bis zum Anschlag in Richtung „—“ drehen).

13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch. Drücken Sie die Taste „Dampf“.

14) Gehen Sie vor, wie im Kapitel **9.1. Milchaufschäumdüse reinigen** beschrieben.

15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel **8.4. Espresso zubereiten** - das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser jedoch ca. doppelt so lange durchlaufen wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).

Hinweis:

► Die Kontrollleuchte „Espresso“ **(15)** blinkt ggf. schnell, wenn Sie die Taste „Espresso“ **(3)** direkt nach der Herstellung von Milchschaum drücken. Dies bedeutet, dass das Gerät für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu stark aufgeheizt ist. Sie können entweder dennoch mit der Zubereitung eines Espressos fortfahren oder das Gerät abkühlen lassen. Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ durchgehend leuchtet, ist der für Espresso optimale Temperaturbereich wieder erreicht.

16) Stellen Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **(1)** aus.

Hinweis:

► Wenn die Tasten „Espresso“ oder „Dampf“ für ca. 30 Minuten nicht gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

17) Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in den zuvor vorbereiteten Espresso. Der Cappuccino ist nun fertig. Sie können ihn nach Belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.

Hinweis:

► Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel **9. Reinigen und Pflegen**.

8.6. Tipps für den perfekten Espresso

Einer der wichtigsten Faktoren für einen guten Espresso ist die sogenannte Extraktionszeit oder Durchlaufzeit, das heißt die Dauer des Kontakts zwischen Kaffeepulver und heißem Wasser, bis der fertige Kaffee in die Tasse gelaufen ist.

Die Extraktionszeit hängt vor allem von der Menge und vom Mahlgrad des Kaffeepulvers und von seiner Kompaktheit ab. Je feiner und kompakter das Kaffeepulver ist, desto langsamer läuft das Wasser hindurch.

Sie können jedoch die Extraktionszeit selbst beeinflussen, wenn Sie merken, dass der Espresso nicht so schmeckt oder aussieht, wie er sollte.

- Wenn die Crema besonders hell ist, wenig Konsistenz hat und sich schnell auflöst, ist der Espresso zu schnell durchgelaufen, man spricht in diesem Fall von Unterextraktion. Der Espresso schmeckt sauer und wässrig, und das Aroma kommt nicht zur Geltung.
  Das liegt meistens an einer zu kleinen Menge Kaffeepulver, das eventuell auch zu grob gemahlen ist oder nicht fest genug gepresst wurde.
- Wenn die Crema sehr dunkel ist und in der Mitte mit hellen Flecken durchsetzt ist oder ein Loch hat, ist der Kaffee zu lange durchgelaufen. Man spricht von Überextraktion. Der Espresso schmeckt bitter.
  Die Ursache ist meistens ein zu fein gemahlenes Kaffeepulver oder eine zu große Kaffeepulvermenge. Trifft beides nicht zu, ist das Kaffeepulver zu fest gepresst worden.
- Verwenden Sie nur Kaffeepulver für Espresso: Es ist in der Regel feiner gemahlen und außerdem stärker geröstet. Idealerweise nehmen Sie für eine Tasse Espresso ca. 7 g Kaffeepulver. Überfüllen Sie das Sieb nicht. Verdichten Sie das Kaffeepulver im Sieb mit dem Stopfer des Kaffeelöffels **(21)**, ohne das Kaffeepulver zu einer zu kompakten Masse zu pressen.
- Probieren Sie aus, bis Sie das optimale Gleichgewicht aller Faktoren für Sie gefunden haben.

8.7. Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsorten lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.
- Entrahmte Milch (Magermilch) brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5 % oder 1,5 % Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte. Beste Ergebnisse erzielen Sie bei einer Temperatur von ca. 7 °C.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

8.8. Heißes Wasser beziehen

Sie können mit Hilfe der Milchaufschäumdüse **(10)** auch heißes Wasser beziehen, um z. B. einen Kaffee zu verdünnen (Café Americano) oder Tee zuzubereiten.

1) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **(1)** ⏻ an. Die Betriebsleuchte **(16)** leuchtet. Die Kontrollleuchte „Espresso“ **(15)** blinkt. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **(7)** bis zum Anschlag auf „**—**“ gedreht ist. Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige **(2)** ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „“ steht und die Kontrollleuchte „Espresso“ durchgehend leuchtet.
2) Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Milchaufschäumdüse.
3) Drehen Sie den Dampfregler mindestens bis zur Hälfte in Richtung „**+**“.
4) Drücken Sie zweimal die Taste „Dampf“ **(4)**. Heißes Wasser tritt aus der Milchaufschäumdüse aus.
5) Drücken Sie erneut die Taste „Dampf“, um die Heißwasserausgabe zu stoppen.
6) Drehen Sie den Dampfregler zu (bis zum Anschlag in Richtung „**—**“ drehen).

9. Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

(!) ACHTUNG!

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung der Geräteoberflächen, um Beschädigungen zu vermeiden.

9.1. Milchaufschäumdüse reinigen

1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Milchaufschäumdüse **(10)**.
2) Drehen Sie den Dampfregler **(7)** direkt nach dem Gebrauch auf „**+**“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
3) Drehen Sie den Dampfregler zu (bis zum Anschlag in Richtung „**—**“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
5) Ziehen Sie die Hülle der Milchaufschäumdüse ab und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser.
6) Wischen Sie die Düse, die sich unter der Hülle befindet, mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie jedoch nach der Reinigung mit Spülmittel mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste an der Düse befinden.
7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Düse.

9.2. Heißwasserauslass reinigen

Reinigen Sie den Heißwasserauslass **(14)** nach jedem Gebrauch:

1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **(18)** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche des Heißwasserauslasses mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
2) Setzen Sie den Siebträger ohne eingesetzte Siebeinsätze **(19) (20)** wieder ein.
3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger und drücken Sie die Taste „Espresso" **(3)**. Wasser tritt aus dem Heißwasserauslass aus und spült letzte Pulverreste heraus.
4) Drücken Sie nach ca. 20 Sekunden erneut die Taste „Espresso" und schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **(1)** aus.
5) Nehmen Sie den Siebträger wieder ab.

9.3. Zubehörteile reinigen

1) Reinigen Sie den Siebträger **(18)**, die beiden Siebeinsätze **(19) (20)**, den Wassertank **(9)**, den Kaffeelöffel **(21)** und das Abtropfgitter **(11)** in warmen Wasser.

Hinweis:

► Wenn Sie Spülmittel in das Wasser geben, kann es sein, dass der Geschmack des Espressos beeinflusst wird. Falls die Verschmutzungen sich nur mit Spülmittel beseitigen lassen, spülen Sie die Teile hinterher immer mit viel klarem Wasser ab.

2) Trocknen Sie alle Teile.

Hinweis:

► Die beiden Siebeinsätze, der Kaffeelöffel und das Abtropfgitter sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

9.4. Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

9.5. Gerät entkalken

ACHTUNG!

► Erzeugen Sie keinen Dampf, wenn sich Entkalkungslösung im Wassertank **(9)** befindet!

Das Gerät verfügt über eine Erinnerungsfunktion zum Entkalken: Nach 500 Verwendungen blinken die drei Kontrollleuchten **(5) (15) (16)** alle gleichzeitig 5-mal schnell, um Sie daran zu erinnern, dass das Gerät entkalkt werden muss. Wenn Sie das Gerät nicht sofort entkalken, blinken die Kontrollleuchten wieder beim erneuten Einschalten des Gerätes. Wenn Sie das Gerät nach dem dritten Einschalten immer noch nicht entkalkt haben, erlischt die Erinnerungsfunktion.

Gehen Sie wie folgt vor, um das Gerät zu entkalken:

1) Geben Sie handelsüblichen, flüssigen Entkalker für Espressomaschinen in den Wassertank. Richten Sie sich für die richtige Menge nach den Herstellerangaben.
2) Füllen Sie den Wassertank bis zur Max-Markierung mit Wasser auf und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
3) Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter **(1)** ein. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **(7)** bis zum Anschlag auf „—" gedreht ist.
4) Setzen Sie den Siebträger **(18)** ohne Siebeinsatz **(19) (20)** in das Gerät ein.
5) Stellen Sie 2 Tassen oder ein Gefäß, das mindestens 250 ml fasst, unter die Siebträger-Öffnungen.

6) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ **(3)**.
Lassen Sie ca. 250 ml (ca. 2 Tassen) Entkalkungslösung durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“. Kippen Sie die gebrauchte Entkalkungslösung vorsichtig weg.
7) Lassen Sie den Entkalker für ca. 1 Minute einwirken.
8) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 7 noch dreimal. Entleeren Sie den Wassertank beim letzten Mal vollständig.
9) Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß (min. 1 Liter) unter die Siebträger-Öffnungen.
10) Spülen Sie den Wassertank mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
11) Sobald die Kontrollleuchte „Espresso“ durchgehend leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“.
Lassen Sie das Wasser komplett durchlaufen. Kippen Sie dieses Wasser vorsichtig weg.
12) Wiederholen Sie die Schritte 10 bis 11 noch einmal und schalten Sie das Gerät anschließend aus.
13) Reinigen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit einem feuchten Tuch, um mögliche Spritzer der Entkalkungslösung zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

Geeigneten Entkalker können Sie auch über unseren Kundenservice bestellen (siehe Kapitel **10. Ersatzteile bestellen**).

10. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

11. Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Lösung
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• Das Espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das Espressopulver jedoch nicht so fest verdichten oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank **(9)**.	• Wasser in den Wassertank füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger **(18)** reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger reinigen.
	• Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers.	• Rand des Siebträgers von Espressopulverresten befreien.

Störung	Ursache	Lösung
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die Kontrollleuchte „Espresso“ **(15)** hat noch nicht durchgehend geleuchtet.	• Warten, bis die Kontrollleuchte „Espresso“ durchgehend leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Kein Wasser im Wassertank.	• Wasser in den Wassertank füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger).	• Zu wenig Espressopulver.	• Mehr Espressopulver verwenden.
	• Das Espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espresspulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger).	• Zu viel Espressopulver.	• Weniger Espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espresspulver verwenden.
	• Der Siebeinsatz **(19) (20)** ist verstopft.	• Siebeinsatz reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Die Milchaufschäumdüse **(10)** ist verschmutzt.	• Reinigen Sie die Milchaufschäumdüse.
Die Pumpe stoppt während des Betriebs, die Kontrollleuchte „Espresso“ blinkt.	• Die Pumpe stoppt nach ca. 3 Minuten Betrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
Alle Leuchten **(5) (15) (16)** blinken gleichzeitig langsam.	• Im Betrieb: Die Temperatur ist für die Zubereitung eines optimalen Espressos zu hoch.	• Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und die Kontrollleuchte „Espresso“ durchgehend leuchtet.
Alle Leuchten blinken gleichzeitig 5-mal schnell.	• Beim Einschalten des Gerätes: Erinnerungsfunktion zur Entkalkung.	• Entkalken Sie das Gerät wie im Kapitel **9.5. Gerät entkalken** beschrieben.

12. Entsorgung

12.1. Gerät und Verpackung entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nennleistung	1100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Leistungsaufnahme im OFF Zustand	0,15 W

14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet.

Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 516806_2510/516808_2510/ 516812_2510 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

14.1. Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 516806_2510

IAN 516808_2510

IAN 516812_2510

14.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information
Stan informacji · Informacijos data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums
Stand der Informationen: 01 / 2026 · Ident.-No.: SEM1100E1-112054-1

IAN 516806/516808/516812_2510